SERIAL / SÉRIE / SERIENR#/SERIE NUMERO _____

GOURMET GRILLS

Award Winning Products

PRESTIGE II 600

MANUFACTURED BY / MANUFACTURE PAR / VERVAARDIGD DOOR:
NAPOLEON APPLIANCE CORP.,
214 BAYVIEW DR., BARRIE, ONTARIO, CANADA L4N 4Y8 PHONE: (705)726-4278
FAX: (705)725-2564 EMAIL: care@nac.on.ca WEB SITE: www.napoleongrills.com

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE
GARDER CE LIVRE POUR RÉFÉRENCES FUTURES
BEWAAR DEZE HANDLEIDING VOOR REFERENTIE
BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF
CONSULTARE IL PRESENTE LIBRETTO PER INFORMAZIONI

N415-0138CE / AUG 09/07

Do not try to light this appliance without reading "LIGHTING" instructions section of this manual.

WARNING

Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance. A gas cylinder not connected for use must not be stored in the vicinity of this or any other appliance. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

DANGER

IF YOU SMELL GAS:

- **Shut off gas to the appliance.**
- **Extinguish any open flame.**
- **Open lid.**
- **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department**

CAUTION: During unpacking and assembly it is recommended that you wear work gloves and safety glasses for your protection. Although we make every effort to make the assembly process as problem free and safe as possible, it is characteristic of fabricated steel parts that the edges and corners may be sharp and can cause cuts if handled incorrectly.

SAFE OPERATING PRACTICES

- This gas grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- This gas grill must only be used outdoors in a well-ventilated space and must not be used inside a building, garage or any other enclosed area.
- Keep any electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Inspect the fuel supply hose before each use. If there is evidence of excessive abrasion or wear or the hose is cut, it must be replaced, prior to using the gas grill, with a replacement hose assembly specified by the manufacturer.
- When the gas cylinder is not disconnected from the appliance, the gas grill and cylinder must be stored outdoors in a well ventilated space.
- Do not locate in windy settings. High winds adversely affect the cooking performance of the gas grill.
- Adults and especially children should be alerted to the hazards of high surface temperatures. Young children should be supervised near the gas grill.
- Under no circumstances should this gas grill be modified.
- Gas must be turned off at the gas cylinder when the gas grill is not in use.
- When the gas grill is to be stored indoors, the connection between the gas cylinder and the gas grill must be disconnected and the cylinder removed and stored outdoors in a well ventilated space out of reach of children. Disconnected cylinders must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- The top lid is to be closed during the gas grill preheat period.
- Do not use the condiment tray to store lighters, matches or other flammable materials.
- This gas grill is designed for outdoor use only.

GOURMET GRILLS

Award Winning Products

NAPOLEON gas grills are manufactured under the strict Standard of the world recognized ISO 9001-2000 Quality Assurance Certificate.

NAPOLEON products are designed with superior components and materials, and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. The burner and valve assembly are leak tested and test-fired at a quality test station, and thoroughly inspected by a qualified technician before packaging and shipping to ensure that you, the customer, receive the quality product you expect from NAPOLEON.

NAPOLEON GAS GRILL PRESIDENT'S LIMITED LIFETIME WARRANTY

NAPOLEON warrants the following materials and workmanship in your new NAPOLEON gas grill against defects for as long as you own the gas grill. This covers: aluminum castings, stainless steel burners, stainless steel rod cooking grids, stainless steel side shelves, LUXIDIO^{R} side shelf endcaps, wheels, knobs, porcelain enamelled lids and stainless steel lids. Subject to the following conditions. During the first ten years NAPOLEON will provide replacement parts at our option free of charge. From the eleventh year to lifetime NAPOLEON will provide replacement parts at 50% of the current retail price.

Components such as regulator, casters, stainless steel warming rack, hoses and connectors, fasteners and accessories are covered and NAPOLEON will provide parts free of charge during the first year of the limited warranty.

Components such as stainless steel sear plates, igniter (excluding batteries), temperature gauge and brass valves are covered and NAPOLEON will provide parts free of charge during the first three years of the limited warranty.

NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labour costs or export duties.

CONDITIONS AND LIMITATIONS

"NAPOLEON warrants its products against manufacturing defects to the original purchaser only (ie., the individual or legal entity (registered customer) whose name appears on the warranty registration card filed with NAPOLEON), provided that the purchase was made through an authorized NAPOLEON dealer and is subject to the following conditions and limitations:"

This factory warranty is non-transferable and may not be extended what-so-ever by any of our representatives.

The gas grill must be installed by a licenced, authorized service technician or contractor. Installation must be done in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes.

This limited warranty does not cover damages caused by misuse, lack of maintenance, grease fires, hostile environments, accident, alterations, abuse or neglect and parts installed from other manufacturers will nullify this warranty.

This limited warranty further does not cover any scratches, dents, painted finishes, corrosion or discolouring by heat, abrasive and chemical cleaners, nor chipping on porcelain enamel parts, nor any components used in the installation of the gas grill.

Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided.

In the first year only, this warranty extends to the replacement of warranted parts which are defective in material or workmanship provided that the product has been operated in accordance with the operation instructions and under normal conditions.

After the first year, with respect to this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON may, at its discretion, fully discharge all obligations with respect to this warranty by refunding to the original warranted purchaser the wholesale price of any warranted but defective part(s).

NAPOLEON will not be responsible for the installation, labour or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, and such expenses are not covered by this warranty.

Notwithstanding any provision contained in this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON's responsiblity under this warranty is defined as above and it shall not in any event extend to any incidental, consequential, or indirect damages.

This warranty defines the obligation and liability of NAPOLEON with respect to the NAPOLEON gas grill and any other warranties expressed or implied with respect to this product, its components or accessories are excluded.

NAPOLEON neither assumes, nor authorizes any third party to assume, on its behalf, any other liabilities with respect to the sale of this product. NAPOLEON will not be responsible for: over firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds, or inadequate ventilation,

Any damages to the gas grill due to weather damage, hail, rough handling, damaging chemicals or cleaners will not be the responsibility of NAPOLEON.

The bill of sale or copy will be required together with a serial number and a model number when making any warranty claims from NAPOLEON. The warranty registration card must be returned within fourteen days to register the warranty or you can register on-line at **www.napoleongrills.com**.

NAPOLEON reserves the right to have its representative inspect any product or part prior to honouring any warranty claim.

NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labour costs, or export duties.

IMPORTANT DO'S AND DON'TS

DO'S

- Read the entire instruction manual before operating the gas grill.
- Maintain proper clearance to combustibles (410mm to rear of unit, 180mm to sides). Additional clearance is recommended near vinyl siding or large panes of glass.
- Leak test the unit before initial use, annually and whenever any gas components are replaced.
- Follow lighting instructions carefully when operating grill. Burner controls must be off when turning supply cylinder valve on.
- Ensure sear plates are positioned properly according to sear plate installation instructions. The holes must be towards the front of the gas grill.
- Clean grease tray and sear plates regularly to avoid build-up which may lead to grease fires.
- Remove warming rack before lighting rear burner. (The extreme heat will damage the warming rack.)

DON'TS

- Do not route hose underneath drip pan - proper hose clearance to bottom of unit must be maintained.
- Do not use condiment tray to store lighters, matches or any other combustibles.
- Do not locate unit under unprotected combustible construction.
- **Do not operate rear burner with main burners operating.**
- Do not leave grill unattended when operating.
- Do not light burners with lid closed.
- Do not move grill when hot or operating.
- Do not use water to control flare-ups.
- Do not use a pressure washer to clean any part of the unit.

GAS CYLINDER

Use only gas cylinders which meet national and regional codes. The minimum cylinder size for butane units is 13kg, and for propane units is 6kg. Ensure that the cylinder can provide enough fuel to operate the appliance. If in doubt, check with your local gas supplier.

- Use caution when handling the cylinder valve.
- Never connect a cylinder which does not meet local codes.
- All cylinders 7kg or larger must be placed outside the enclosure (under the right side shelf) on level ground. Cylinders smaller than 7kg may be placed inside the enclosure, in the hole in the bottom shelf. Only cylinders connected to the appliance may be stored in the enclosure, or close to the appliance. Spare cylinders must not be stored in close proximity of an operating unit. Cylinders must not be exposed to extreme heat or direct sunlight.

IMPORTANT: Ensure that the hose is routed to maintain proper clearance to the underside of the unit. Hoses that contact high temperature surfaces may melt and leak, causing a fire.

CYLINDER CONNECTION: Ensure that the gas regulator hose is kink free. Remove the cap or plug from the cylinder fuel valve. Tighten regulator to cylinder valve. *Leak test all joints prior to using the barbecue.* A leak test must be performed annually, and each time a cylinder is hooked up, or if a part of the gas system is replaced.

GAS HOSE

- If the hose and regulator are not included by the manufacturer, then only hoses and regulators which meet national and regional codes are to be used.
- Do not connect the appliance to a permanent gas installation.
- Ensure that the hose does not come into contact with grease, other hot drippings, or any hot surfaces on the appliance.
- Check hose regularly. In the case of rips, melting or wear, replace hose before using the appliance.
- The recommended hose length is 0.5m. The hose must not be longer than 1.5m.
- Ensure that the hose is twist and kink free when installed.
- Replace the hose before expiry date printed on the hose.

REGULATOR

The following table lists input values for the appliance.

BURNER	ORIFICE SIZE		(GROSS)HEAT INPUT (TOTAL)	GAS USAGE (TOTAL)
	I	II		
MAIN	61	65	16.4 kW	1192 g/h
BACK	56	58	5.9kW	430 g/h
SIDE	61	66	4.0kW	291 g/h

Certified Gases / Pressures - Check rating plate to ensure that it corresponds with following list.

Gas Category	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Orifice Sizes (see above)	I	I	II
Gases / Pressures	Butane 30mbar Propane 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane 50mbar Propane 50mbar
Countries	DK, FI, NL, NO, SE	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT	DE, AT

The regulators for both butane and propane must have a rating of at least 1500 g/h. Do not tamper with or modify regulator. Use only regulators which supply the pressure listed in the table above.

LEAK TESTING INSTRUCTIONS

DO NOT USE A FLAME TO LEAK TEST.

LEAK TESTING: This must be done before initial use, annually and whenever any gas components are replaced or serviced. No smoking while performing this test, and remove all sources of ignition. See *Leak Testing Diagram* for areas to check.

1. Turn all burner controls to off. Turn supply valve on.

2. Brush a half and half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.

3. Bubbles will indicate a gas leak. Either tighten the loose joint or replace the part with one recommended by the dealer.

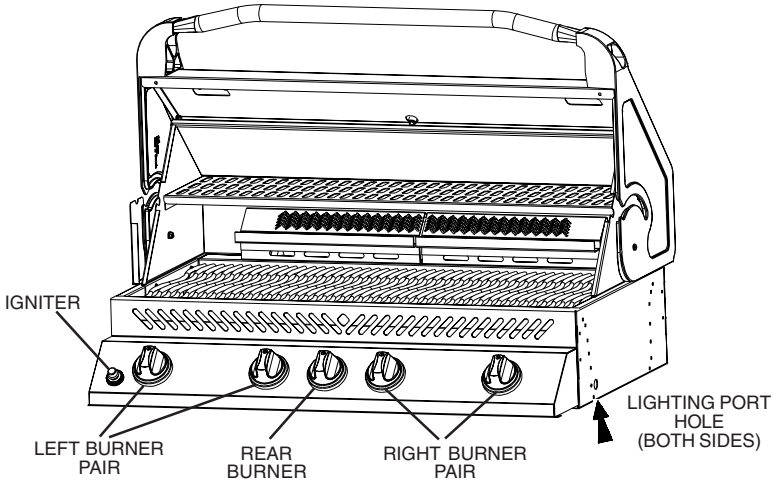
4. If the leak cannot be stopped, shut off the gas supply, disconnect it and have the barbecue inspected by your gas supplier or dealer. Do not use the appliance until the leak has been corrected.

5. Turn off gas supply.

LIGHTING INSTRUCTIONS

Open lid.

Ensuring burner controls are in the off position, turn on the gas supply valve.



Back Burner Lighting

Remove warming rack.

Turn back burner control to high position.

Press and hold igniter button until lit, or light by match.

If ignition is not immediate, turn the burner control off. Wait 5 minutes.

Main Burner Lighting

Turn the left burner of either burner pair to high.

Press and hold igniter button until burner lights, or light by inserting a lit match through the corresponding side lighting port.

If ignition is not immediate, turn the burner control off. Wait 5 minutes.

With the left burner operating on high, turn the right burner of the same pair to high.

To light the other burner pair, repeat the procedure.

Side Burner Lighting (optional)

Open burner cover.

Turn side burner control to high position.

Turn igniter knob clockwise several times, or light by match.

If ignition is not immediate, turn the burner control off. Wait 5 minutes.

Do not use back burner while operating any of the main burners.

COOKING INSTRUCTIONS

When lit for the first time, the gas grill will emit a slight odour. This is a normal temporary condition caused by the "burn-in" of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and will not occur again. Simply run the main burners on high for approximately ½ hour. When cooking very lean meats, such as chicken breasts, or lean pork, the grids can be oiled before pre-heating to reduce sticking. Cooking meat with a high degree of fat content, may create flare-ups. Either trim some fat or reduce temperatures to prevent this. Should a flare-up occur, move food away from flames, reduce heat. Leave the lid open. See 'Your All Season Grill' cookbook by Napoleon for more detailed instructions.

MAIN BURNER USE: When searing foods, preheating is recommended by operating all main burners in the high position with the lid closed for approximately 10 minutes. Food cooked for a short period of time (fish, vegetables) may be grilled with the lid open. Cooking with the lid closed will ensure higher, more even temperatures that will reduce cooking time and cook meat more evenly. Food that has a cooking time longer than 30 minutes, such as roasts, may be cooked indirectly (with the burner lit opposite to the food placement). When cooking very lean meats, such as chicken breasts, or lean pork, the grids can be oiled before pre-heating to reduce sticking. Cooking meat with a high degree of fat content, may create flare-ups. Either trim some fat or reduce temperatures to prevent this. Should a flare-up occur, move food away from flames, reduce heat. Leave the lid open. See 'Your All Season Grill' cookbook by Napoleon for more detailed instructions.

REAR BURNER USE: ***Remove the warming rack prior to use.*** Cooking grids should also be removed if they interfere with the rotisserie. This gas grill is equipped with a 5.9KW rear burner. The rear burner is designed to be used in conjunction with the included rotisserie kit. See the rotisserie kit assembly instructions. To use the counterbalance, remove the rotisserie motor from the gas grill. Place the spit with meat being cooked across the hangers inside the grill. The meat will naturally hang with the heavy side down. Tighten the counterbalance arm and weight, so that the arm is facing up. Slide the counterweight in or out to balance the load, and tighten in place. Re-install the motor and begin cooking. Place a dish underneath to collect drippings for basting and naturally delicious gravy. Basting liquid may be added as required. To seal in juices, first operate rear burner on high until brown, then reduce the heat to thoroughly cook foods. Keep the lid closed for best results. Your roasts and fowl will brown perfectly on the outside and stay moist and tender on the inside. For example, a 3 pound chicken on the rotisserie will be done in approximately 1½ hours on medium to high. See 'Your all Season Grill' cookbook by Napoleon for more detailed instructions.

SIDE BURNER USE: The side burner can be used like any range top burner, for gravies, soups etc. The gas grill should be located so that the side burner is protected from the wind, because the wind will adversely affect it's performance. The recommended pan diameter is 200 to 250mm.

CLEANING INSTRUCTIONS

Ensure that the burners are turned off prior to cleaning. Avoid unprotected contact with hot surfaces. Clean grill in an area where cleaning solutions will not harm decks, lawns or patios. Do not use oven cleaner to clean any part of this gas grill. Do not use a self cleaning oven to clean cooking grids or any other parts of the gas grill. Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the gas grill components unless cleaned regularly.

GRIDS AND WARMING RACK - The grids and warming rack are best cleaned during the pre-heat period with a soft brass wire brush. Steel wool can be used for stubborn stains. Stainless grids will discolour permanently from normal usage, due to the high temperature of the cooking surface.

CLEANING INSIDE THE GAS GRILL - Remove cooking grids. Use a soft brass wire brush to clean loose debris from casting sides and insides of the lid. Scrape sear plates with a putty knife or scraper, and use a wire brush to remove ash. Remove sear plates and brush debris off of burners with a brass wire brush. Brush all debris from inside the gas grill into the removable drip pan. Ensure that the sear plates are placed properly when they are reinstalled (Check assembly instructions for proper orientation).

DRIP PAN - Slide the drip pan out for easy cleaning. It should be cleaned frequently (every 4-5 uses) to avoid grease buildup. Grease and excess drippings pass through to the drip pan, located under the gas grill, and accumulate in the disposable grease tray below the drip pan. Accumulated grease can cause a fire hazard. Do not line the drip pan with aluminum foil or sand, as it can prevent the grease from flowing properly. The pan should be scraped out with a putty knife or scraper, and all the debris should be scraped into the disposable grease tray. This tray should be replaced every two to four weeks, depending on gas grill usage. For supplies, see your Napoleon Gas Grill dealer.

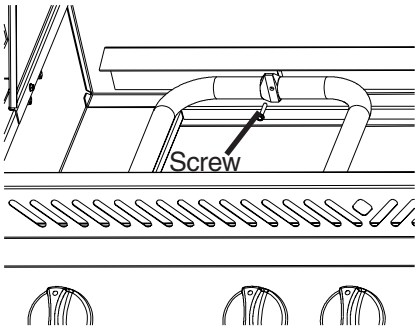
CLEANING THE OUTSIDE OF THE GAS GRILL - Do not use abrasive cleaners to clean any painted, porcelain or stainless steel parts. Porcelain enamel components must be handled with additional care. The baked on enamel finish is glass like, and will chip if struck. Touch-up enamel is available from your Napoleon Gas Grill dealer. Exterior grill surfaces should be cleaned while warm to the touch, with warm soapy water. To clean stainless surfaces, use a stainless steel cleaner or a non-abrasive cleaner. Always wipe in the direction of the grain. Do not use steel wool, as it will scratch the finish. Stainless steel parts will discolour when heated, usually to a golden or brown colour. This discolouration is normal and will not affect the performance of the grill.

MAINTENANCE INSTRUCTIONS

It is recommended that this gas grill be thoroughly inspected and serviced annually by a qualified service person.

HOSE - Check for abrasion, melting, cuts and cracks. If any of these conditions exist, do not use gas grill. Have part replaced by your gas grill dealer, or qualified gas installer.

BURNER - The burner is made from heavy wall 304 stainless steel, but due to the extreme heat and corrosive environment, surface corrosion will occur. Use a brass wire brush to remove surface corrosion. Clean any blocked ports using an opened paper clip. Do not enlarge the burner ports. Spiders and insects are attracted to the smell of propane and natural gas. The burner is equipped with an insect screen on the air shutter, which will reduce the likelihood of insects building nests inside the burner, but does not entirely eliminate the problem. The nest or web will cause the burner to burn with a soft yellow or orange flame or cause a fire (flashback) at the air shutter underneath the control panel. To clean the inside of the burner, it must be removed from the gas grill. Remove the screw(s) located either in the center of the burner . Lift back of burner upwards to remove. Use a flexible venturi tube cleaning brush to clean out the inside of the burner. Shake any loose debris out of the burner, through the gas inlet. Ensure that the insect screen is clean, tight, and free of any lint or other debris. Check also that the valve orifices are clean. Do not enlarge the orifices. Re-install the burner. Check that the valve enters the burner when installing. Replace burner cover and mounting screws to complete installation.



ALUMINUM CASTINGS - Clean castings periodically with warm soapy water. Aluminum will not rust, but due to high temperatures and weathering, oxidation can occur on aluminum surfaces. This will appear as white spots on the castings. To refinish the castings, clean them and sand lightly with fine sandpaper. Wipe surface to remove any residue, and paint with high temperature barbecue paint. Protect surrounding areas from over-spray. Follow curing directions found on the can.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	Solution
Low heat / Low flame when valve turned to high.	For propane - improper lighting procedure.	Ensure lighting procedure is followed carefully. All gas grill valves must be in the off position when the tank valve is turned on. Turn tank on slowly to allow pressure to equalize. See lighting instructions.
	For natural gas - undersized supply line.	Pipe must be sized according to installation code.
	For both gases - improper preheating.	Pre-heat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes.
"Paint" appears to be peeling inside lid or hood.	Grease build up on inside surfaces.	This is not a defect. The finish on the lid and hood is porcelain, and will not peel. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards, that will flake off. Regular cleaning will prevent this. See cleaning instructions.

Problem	Possible Causes	Solution
Excessive flare-ups/uneven heat.	Sear plates installed incorrectly.	Ensure sear plates are installed with the holes towards the front, and the slots on the bottom. See assembly instructions.
	Improper pre-heating.	Pre-heat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes.
	Excessive grease and ash build up on sear plates and in drip pan.	Clean sear plates and drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to cleaning instructions.
Burners burn with yellow flame, accompanied by the smell of gas.	Possible spider web or other debris, or improper air shutter adjustment.	Thoroughly clean burner by removing. See general maintenance instructions. Open air shutter slightly according to combustion air adjustment instructions.
Burner will not light with the igniter, but will light with a match.	Dead battery / or installed incorrectly.	Replace with heavy duty 'AAA' battery. Install with positive terminal up.
	Loose electrode wire.	Check that electrode wire is firmly pushed onto the terminal on the back of the igniter.
	Wrong replacement igniter.	Two spark systems must use a two spark igniter.
	Improper gap at electrode tip.	Ensure that the collector box is tight, and the gap between the electrode end and the collector box is between 1/8 - 3/16". The gap can be adjusted by bending the box in or out.
	Lifting flames on burner.	Close air shutter slightly - see previous problem.
Humming regulator.	Normal occurence on hot days.	This is not a defect. It is caused by internal vibrations in the regulator, and does not affect the performance or safety of the gas grill. Humming regulators will not be replaced.
Burners will not crosslight each other.	Plugged ports along back of burner.	Clean burner ports. See burner maintenance instructions.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

Before contacting the customer service department, check the NAC web site for more extensive cleaning, maintenance, troubleshooting and part replacement instructions at www.napoleongrills.com. Contact the factory directly for replacement parts and warranty claims. The customer service department is available between 9 AM and 5 PM (Eastern standard time) at 1-705-725-4258 or fax at 1-705-727-4282. In order to process a claim, we must be provided with the following information:

1. Model and serial number of the unit.
2. Part number and description.
3. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
4. Proof of purchase (photocopy of the invoice).

In some cases the customer service representative may request to have the parts returned to the factory for inspection, before providing replacement parts. The parts must be shipped prepaid to the attention of the customer service department with the following information:

1. Model and serial number of the unit.
2. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
3. Proof of purchase (photocopy of the invoice).
4. Return Authorization number - provided by the customer service representative.

Before contacting customer service, kindly note that the following items are not covered by the warranty:

-costs for transportation, brokerage or export duties
-labor costs for removal and re-installation
-costs for service calls to diagnose problems
-discoloration of stainless steel parts
-part failure due to lack of cleaning and maintenance, or use of improper cleaners (ovencleaner).

Ne tentez pas d'allumer cet appareil avant d'avoir lu la section "INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE" de ce manuel.

AVERTISSEMENT

Pour votre sécurité n'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet ou tout autre appareil. Une bonbonne de gaz non branchée ne devrait pas être entreposée à proximité de cet ou de tout autre appareil. Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un feu ou une explosion pourraient s'ensuivre, causant des dommages à la propriété, des blessures corporelles ou des pertes de vie.

DANGER

QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

- **Fermez l'alimentation principale en gaz.**
- **Éteignez toute flamme nue.**
- **Ouvrez le couvercle.**
- **Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des incendies.**

ATTENTION : Lors du déballage et de l'assemblage, nous vous conseillons de porter des gants de travail et des lunettes de sécurité pour votre protection. Malgré tous nos efforts pour assurer que l'assemblage soit aussi sécuritaire et sans problème que possible, il se peut que les bords et les coins des pièces usinées en acier soient coupants et qu'ils causent des coupures si les pièces ne sont pas manipulées correctement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

* Ce gril à gaz n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.

* Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé.

* Gardez les fils électriques et les tuyaux d'alimentation en gaz éloignés des surfaces chauffantes.

* Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. S'il montre des signes de fendillement excessif, d'usure ou s'il est coupé, il doit être remplacé par un ensemble de rechange spécifié par le fabricant avant d'utiliser le gril.

* Lorsque la bonbonne de gaz n'est pas débranchée du gril, la bonbonne et le gril doivent être entreposés à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.

* N'installez pas le gril dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre gril.

* Les adultes et particulièrement les enfants doivent être sensibilisés aux risques que représentent les surfaces exposées à des températures élevées. Surveillez les jeunes enfants lorsqu'ils sont près du gril.

* Ce gril ne devra être modifié en aucun cas.

* Lorsque le gril doit être entreposé à l'intérieur, la bonbonne de gaz doit être débranchée du gril et entreposée à l'extérieur dans un endroit bien aéré, hors de la portée des enfants. Les bonbonnes de gaz ne doivent en aucun temps être entreposées à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé.

* Le couvercle doit être fermé lors de la période de préchauffage du gril.

* N'utilisez pas le plateau à condiments pour entreposer des briquets, des allumettes ou autres matériaux inflammables.

* Ce gril à gaz est conçu pour un usage extérieur seulement.

GOURMET GRILLS

Award Winning Products

Les grils à gaz NAPOLÉON sont fabriqués conformément aux normes strictes du Certificat d'assurance de qualité mondialement reconnues ISO 9001-2000. Les produits NAPOLÉON sont conçus avec des composantes et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Le brûleur et le montage de la soupape subissent un test de détection de fuites et d'allumage à une station de test de qualité et sont soigneusement inspectés par un technicien qualifié avant d'être emballés et expediés pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de NAPOLÉON.

GARANTIE À VIE LIMITÉE DU PRÉSIDENT

NAPOLÉON garantit votre nouveau gril à gaz contre tous défauts concernant les matériaux et le procédé de fabrication tels qu'énumérés ci-après tant et aussi longtemps que vous êtes propriétaire du gril. Cette garantie couvre: la fonte d'aluminium, les brûleurs en acier inoxydable, les grilles de cuisson en acier inoxydable (en tige), les tablettes latérales en acier inoxydable, les embout en LUXIDIO^{R} de les tablettes latérales, les roues, les boutons de contrôle, le couvercle de porcelaine émaillée et le couvercle en acier inoxydable sous réserve des conditions suivantes. Pendant les dix premières années, NAPOLÉON remplacera gratuitement les pièces de rechange selon son choix. De la onzième année à vie, NAPOLÉON fournira les pièces de rechange à 50% du prix de détail courant.

Les composantes tels que le régulateur, roulettes, la grille-réchaud en acier inoxydable, les tuyaux et les raccords, les fixations et les accessoires sont couverts et NAPOLÉON fournira les pièces gratuitement durant la première année de la garantie limitée.

Les composantes tels que les plaques de brûleur en acier inoxydable, l'allumeur exclure les pile, la jauge de température et les soupapes de laiton sont couverts et NAPOLÉON fournira les pièces gratuitement durant les trois premières années de la garantie limitée.

NAPOLÉON n'assumera aucun frais de transport, de main-d'oeuvre ou taxes d'exportation.

CONDITIONS ET LIMITATIONS

"NAPOLÉON garantit ses produits contre tous défauts de fabrication à l'acheteur d'origine seulement (i.e. l'individu ou la personne morale (client inscrit) dont le nom apparaît sur la carte d'enregistrement de garantie déposée auprès de NAPOLÉON) à condition que l'achat ait été fait par l'entremise d'un représentant autorisé NAPOLÉON et sous réserve des conditions et limitations suivantes."

Cette garantie d'usine n'est pas transférable et ne peut être prolongée par aucun de nos représentants qu'elle qu'en soit la raison.

Le gril à gaz doit être installé par un installateur ou entrepreneur qualifié. L'installation doit être faite conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes d'incendie et de construction locaux et nationaux.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par un usage impropre, un manque d'entretien, feux de graisse, un environnement inadéquat, un accident, des modifications, de l'abus ou de la négligence. L'installation de pièces d'autres fabricants annulera cette garantie.

Cette garantie limitée ne couvre pas non plus les éraflures, les bosselures, la corrosion ou la décoloration causés par la chaleur ou les produits d'entretien chimiques et abrasifs ni l'écaillage des pièces de porcelaine émaillée ni les composantes utilisées dans l'installation du gril à gaz.

Dans le cas d'une détérioration des composantes causant un mauvais fonctionnement pendant la période couverte par la garantie, un remplacement part des composantes sera effectué.

Au cours de la première année seulement, cette garantie s'applique à la réparation ou au remplacement des pièces garanties dont les matériaux ou la fabrication sont défectueux à la condition que le produit ait été utilisé conformément aux instructions d'opération et dans des conditions normales.

Après la première année, selon cette Garantie à vie limitée du Président NAPOLÉON peut, à sa discrétion, se libérer complètement de toutes ses obligations en ce qui concerne cette garantie en remboursant à l'acheteur d'origine le prix de gros de toutes pièces garanties qui sont défectueuses.

NAPOLÉON ne sera pas responsable de l'installation, main-d'oeuvre ou autres coûts ou dépenses relatives à la réinstallation d'une pièce garantie car de telles dépenses ne sont pas couvertes par cette garantie.

Nonobstant toutes les dispositions contenues dans cette Garantie à vie limitée du Président, la responsabilité de NAPOLÉON sous cette garantie est définie comme ci-dessus et elle ne s'appliquera à aucun dommage accidentel, consécutif ou indirect.

Cette garantie définit les obligations et responsabilités de NAPOLÉON en ce qui concerne le gril à gaz NAPOLÉON. Tout autre garantie énoncée ou implicite en ce qui concerne ce produit, ses composantes ou accessoires est exclue.

NAPOLÉON n'endosse ni n'autorise aucun tiers à assumer en son nom, tout autre responsabilité concernant la vente de ce produit. NAPOLÉON ne se tiendra pas responsable d'une surchauffe ou d'explosions causées par des conditions environnementales tel que des vents forts ou une ventilation inappropriée.

Tous dommages causés au gril par la température, un usage abusif ou l'utilisation de produits d'entretien chimiques ou abrasifs ne seront pas la responsabilité de NAPOLÉON.

La facture ou une copie sera requise ainsi que le numéro de série et de modèle du gril lors d'une réclamation auprès de NAPOLÉON. La carte d'enregistrement doit être retournée dans les quatorze jours pour enregistrer la garantie ou enregistrer en ligne a : www.napoleongrills.com.

NAPOLÉON se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tous produits ou pièces avant d'approuver les réclamations.

NAPOLÉON n'assumera aucun frais de transport, de main-d'oeuvre ou taxes d'exportation.

QUOI FAIRE ET NE PAS FAIRE

À FAIRE

- Lire le manuel d'instructions au complet avant d'utiliser le gril.
- Respecter les dégagements recommandés des matériaux inflammables (410mm à l'arrière du gril et 180mm sur les côtés). Une distance plus grande est recommandée à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une grande surface vitrée.
- Faire un test de fuites avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une composante de gaz est changée.
- Suivre les instructions d'allumage à la lettre lorsque vous utilisez votre gril. Les soupapes des brûleurs doivent être fermées lorsque vous ouvrez la soupape d'alimentation en gaz.
- S'assurer que les plaques du brûleur sont bien en place selon le livre d'instructions. Les trous doivent être placés vers l'avant du gril.
- Nettoyer le tiroir d'égouttement et les plaques du brûleur régulièrement pour éviter les feux de graisse.
- Enlever la grille-réchaud avant d'allumer le brûleur arrière. (La chaleur intense pourrait l'endommager).

À NE PAS FAIRE

- Ne pas passer le tuyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement afin de garder une distance raisonnable entre le tuyau et le fond du gril.
- Ne pas utiliser le plateau à condiments pour entreposer des briquets, des allumettes ou tout autre matériau inflammable.
- Ne pas placer le gril sous une construction inflammable non-protégée.
- **Ne pas utiliser le brûleur arrière en même temps que le brûleur principal.**
- Ne pas laisser le gril sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Ne pas allumer le gril avec le couvercle fermé.
- Ne pas déplacer le gril pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.
- Ne pas utiliser d'eau pour contrôler les poussées de flamme.
- N'utilisez pas un pulvérisateur pour nettoyer l'appareil.

BONBONNE DE GAZ

N'utilisez que des réservoirs qui répondent aux exigences des codes régionaux et nationaux. La grandeur minimale du réservoir pour le butane est de 13 kg et de 6 kg pour le propane.

Assurez-vous que la bonbonne puisse fournir suffisamment de combustible pour faire fonctionner l'appareil. Si vous êtes incertain, consultez votre fournisseur de gaz.

- Soyez prudent lorsque vous manipulez la soupape de la bonbonne.
- Ne branchez jamais une bonbonne qui ne rencontre pas les exigences des normes locales.
- N'entreposez jamais de bonbonne de rechange à proximité d'un appareil en fonction. Les bonbonnes ne doivent pas être exposées à la chaleur extrême ou à la lumière directe du soleil.

IMPORTANT : Assurez-vous que le tuyau soit installé de façon à conserver le dégagement nécessaire avec le dessous de l'appareil.

BRANCHEMENT DE LA BONBONNE : Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz est sans anomalie. Enlevez le bouchon sur la soupape de gaz de la bonbonne. Serrez le régulateur sur la soupape de la bonbonne. *Faites un test de détection de fuites sur tous les raccords avant d'utiliser le gril.* Un test de détection de fuites doit être fait annuellement et à chaque fois qu'une bonbonne est branchée ou qu'une pièce du système de gaz est remplacée.

Tous les réservoirs de 7 kg ou plus doivent être placés à l'extérieur du cabinet (sous la tablette droite) sur une surface de niveau. Les réservoirs de moins de 7 kg peuvent être placés à l'intérieur du cabinet, dans le trou de la tablette inférieure. Seuls les réservoirs branchés à l'appareil peuvent être rangés dans le cabinet ou à proximité de l'appareil. Les réservoirs de rechange ne doivent pas être rangés à proximité d'un appareil allumé. Les réservoirs ne doivent pas être exposés à des chaleurs extrêmes ni au soleil direct.

Assurez-vous que le boyau ne touche à aucune surface à haute température sinon il risque de fondre, de provoquer une fuite et causer un feu.

TUYAU DE GAZ

- Si le tuyau et le régulateur ne sont pas fournis par le fabricant, seuls les tuyaux et les régulateurs se conformant aux exigences des normes nationales et régionales peuvent être utilisés.
- Ne branchez pas l'appareil à une source d'alimentation en gaz installée en permanence.
- Assurez-vous que le tuyau n'entre pas en contact avec de la graisse, d'autres jus de cuisson chauds ou toute surface chaude sur l'appareil.
- Inspectez le tuyau régulièrement. Si le tuyau montre des signes de fendillement, de fonte ou d'usure, remplacez le tuyau avant d'utiliser l'appareil.
- La longueur recommandée du tuyau est de 0,5 m. Le tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m de longueur.
- Assurez-vous que le tuyau ne soit pas plié ou tordu lorsque installé.
- Remplacez le tuyau avant la date d'expiration imprimée sur celui-ci.

TEST DE DÉTECTION DE FUITES

N' UTILISEZ PAS DE SOURCES DE FEU POUR VERIFER UNE FUITES.

TEST DE FUITES: Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.

1 - Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.

2 - Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.

3 - Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le détaillant.

4 - Si la fuite ne peut être réparée, fermez l'alimentation de gaz à la bonbonne, enlevez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.

5 - Fermez la soupape de la bonbonne.

RÉGULATEUR

Le tableau ci-dessous affiche les valeurs d'entrée de l'appareil.

BRÛLEUR	TAILLE DE L'INJECTEUR (BRUT)		ENTRÉE DE CHALEUR (TOTAL)	UTILISATION DE GAZ (TOTAL)
	I	II		
PRINCIPAL	61	65	16.4kW	1192g/h
ARRIÈRE	56	58	5.9kW	430 g/h
LATÉRAL	61	66	4.0 kW	291 g/h

Gaz certifiés / pressions - Vérifiez la plaque d'homologation pour vous assurer qu'elle corresponde avec la liste suivante.

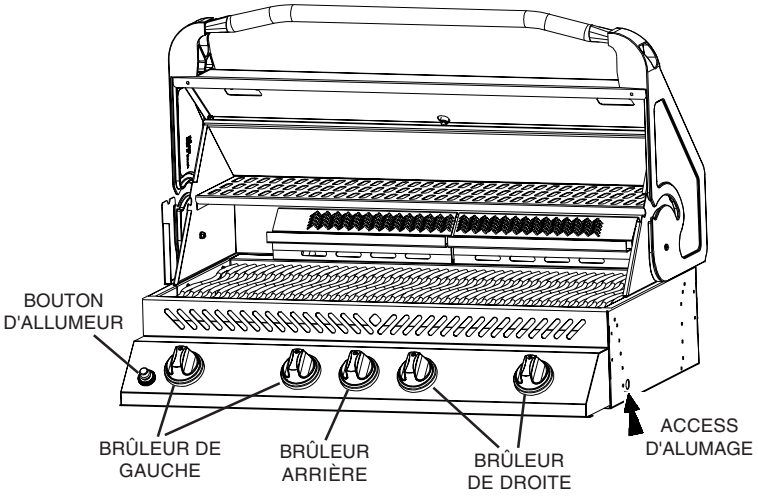
Catégorie de gaz	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Grandeurs de l'injecteur (voir ci-dessus)	I	I	II
Gaz / pressions	Butane 30 mbar Propane 30 mbar	Butane 28-30 mbar Propane 37 mbar	Butane 50 mbar Propane 50 mbar
Pays	DK, FI, NL, NO, SE	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT	DE, AT

Les régulateurs pour le butane et le propane doivent posséder un indice d'au moins 1500 g/h. Ne démontez pas et ne modifiez pas le régulateur. N'utilisez que des régulateurs fournissant les pressions affichées dans le tableau ci-dessus.

INSTRUCTION D'ALLUMAGE

Ouvrez le couvercle

Fermez tous les boutons de contrôle des brûleurs, ouvrez la soupape d'alimentation en gaz lentement.



Allumage du brûleur arrière.

Enlevez la grille-réchaud.

Tournez le bouton de contrôle du brûleur arrière sur "high".

Poussez et tenir la bouton d'allumeur, ou allumez avec une allumette.

Si l'allumage ne se fait pas immédiatement, fermez le bouton de contrôle du brûleur et attendez 5 minutes.

Allumage des brûleurs de cuve.

Tournez le bouton de contrôle gauche de l'un ou l'autre des deux brûleurs de cuve à "high".

Appuyez et gardez enfoncé l'allumeur jusqu'à ce que le brûleur s'allume ou allumez une allumette et insérez-la dans l'orifice d'allumage correspondant.

Si l'allumage ne se fait pas immédiatement, fermez le bouton de contrôle. Attendez 5 minutes puis recommencez la procédure.

Avec le brûleur gauche fonctionnant à "high", tournez le bouton de contrôle droit du même brûleur à "high".

Pour allumer le deuxième brûleur de cuve, répétez la procédure.

Allumage du brûleur latéral. (facultatif)

Ouvrez le couvercle du brûleur.

Tournez le bouton de contrôle du brûleur latéral sur "high".

Tournez le bouton de l'allumeur plusieurs fois dans le sens des aiguilles d'une montre ou allumez avec une allumette.

Si l'allumage ne se fait pas immédiatement, fermez le bouton de contrôle du brûleur et attendez 5 minutes.

N'utilisez jamais le brûleur arrière avec le brûleur principal.

INSTRUCTIONS D'OPÉRATION

Lorsqu'il est allumé pour la première fois, le gril dégagera une légère odeur. Ceci est un phénomène normal et temporaire causé par l'évaporation des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira pas. Allumez simplement votre gril sur "high" pendant une demi-heure.

UTILISATION DU BRÛLEUR PRINCIPAL: Avant de cuire les aliments il est recommandé de préchauffer le gril à "high" avec le couvercle fermé pendant environ 10 minutes. Les aliments à cuisson courte (poisson, légumes) peuvent être grillés avec le couvercle ouvert. Une cuisson avec le couvercle fermé procurera des températures plus élevées et plus constantes qui réduiront la période de cuisson et cuiront la viande de façon plus égale. Les aliments qui requièrent un temps de cuisson de plus de 30 minutes, tels que les rôtis, peuvent être cuits en utilisant la méthode indirecte (avec le brûleur allumé du côté opposé à l'emplacement de la viande). Lorsque vous faites cuire des viandes très maigres, comme une poitrine de poulet ou du porc maigre, il est à conseiller de huiler les grilles de cuisson avant le préchauffage ce qui aura pour effet d'empêcher la viande de trop coller aux grilles. Le fait de cuire de la viande avec beaucoup de gras, peut causer des flambées soudaines. Il suffit alors d'enlever le gras avant la cuisson ou de réduire la température pour remédier à ce problème. En cas de flambées, éloignez les aliments de la flamme et réduisez la température. Gardez le couvercle ouvert. Pour des instructions plus détaillées, veuillez consulter le "Livre de recettes toutes saisons" de NAPOLEON.

UTILISATION DU BRÛLEUR ARRIÈRE: Enlevez la grille-réchaud avant de l'allumer. Les grilles de cuisson doivent également être enlevées si elles interfèrent avec l'utilisation de la rôtissoire. Ce gril est équipé d'un brûleur arrière de 5.9KW. Le brûleur arrière est conçu pour être utilisé avec l'ensemble de rôtissoire. Consultez les instructions de montage de l'ensemble rôtissoire pour plus de détails. Pour placer le contre-poids au bon endroit enlevez le moteur de la rôtissoire de son support. Placez la broche qui supporte la viande sur les deux supports à l'intérieur du gril. Le morceau de viande se placera naturellement avec son côté le plus pesant vers le bas. Fixez le contre-poids en place en plaçant le bras vers le haut. Vous devez ensuite glisser le poids vers le haut ou vers le bas afin de contrebalancer le poids de la viande puis serrez- le en place. Replacez le moteur et commencez la cuisson. Placez la lèchefrite sous la viande pour récupérer le jus de cuisson qui servira pour arroser la viande et créer ainsi une délicieuse sauce naturelle. On peut également ajouter un peu d'eau si nécessaire pour favoriser l'arrosage. Afin de capturer le jus à l'intérieur de la viande, réglez le brûleur arrière à "high" jusqu'au brunissement puis, réduisez ensuite la chaleur pour une cuisson complète. Gardez le couvercle fermé pour obtenir de meilleurs résultats. Vos rôtis et volailles seront parfaitement dorés à l'extérieur tout en restant tendres et juteux à l'intérieur. Par exemple, un poulet de 3 livres sur la rôtissoire sera cuit dans approximativement 1h30 à une température entre moyenne et haute. Consultez votre "Livre de recettes toutes saisons" de NAPOLEON pour de plus amples informations.

UTILISATION DU BRÛLEUR LATÉRAL: Votre brûleur latéral peut être utilisé comme un rond de cuisinière normal pour chauffer les sauces, les soupes etc. Le gril doit être placé de manière à ce que le vent n'affecte pas l'opération du brûleur latéral car il en réduirait la performance. Le diamètre recommandé du chaudron ou de la poêle est de 200 à 250 mm.

NETTOYAGE

Assurez-vous que les brûleurs sont éteints avant de nettoyer. Éviter tout contact avec les surfaces chaudes. Nettoyez votre gril dans un endroit où les produits de nettoyage n'endommageront pas votre patio, terrain ou terrasse. N'utilisez pas de produit de nettoyage à fourneau pour nettoyer votre gril. La sauce BBQ et le sel sont très corrosifs et causeront une détérioration très rapide de votre gril à moins que vous ne fassiez un nettoyage régulier.

LES GRILLES DE CUISSON ET LA GRILLE-RÉCHAUD: Les grilles de cuisson et la grille-réchaud sont plus faciles à nettoyer durant la période de préchauffage en utilisant une brosse en laiton. Une laine d'acier peut être utilisée pour les taches les plus rebelles. Les grilles en acier inoxydable vont changer de couleur en permanence dû à la chaleur excessive de la surface de cuisson.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU GRIL: Enlevez les grilles de cuisson. Utilisez une brosse en laiton pour enlever les débris non-incrustés sur les côtés de la cuve et à l'intérieur du couvercle. Grattez les plaques de brûleur avec un couteau à mastic ou un grattoir puis utilisez une brosse en laiton pour enlever la suie. Enlevez les plaques de brûleur et nettoyez les débris sur le brûleur à l'aide de la brosse. Nettoyez tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du gril en les faisant tomber dans le tiroir d'égouttement. Assurez-vous de replacer les plaques de brûleur dans la bonne position. (Consultez les instructions de montage si nécessaire pour un positionnement correct).

NETTOYAGE DU TIROIR D'ÉGOUTTEMENT: Sortez le tiroir d'égouttement pour en faciliter le nettoyage. Il devrait être nettoyé fréquemment (à toutes les 4 ou 5 utilisations) afin d'éviter une accumulation de graisse. La graisse et les jus tombent dans le tiroir d'égouttement qui se trouve sous la cuve du gril et coulent pour aller s'accumuler dans le récipient à graisse jetable qui se situe sous le tiroir d'égouttement. L'accumulation de graisse est un danger pour le feu. Ne tapissez jamais votre tiroir d'égouttement à l'aide de papier d'aluminium car ceci aurait pour effet de nuire au bon écoulement de la graisse. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir en jetant les débris dans le récipient à graisse jetable. Le récipient jetable devrait être remplacé entre deux et quatre semaines selon la fréquence d'utilisation du gril. Pour vous procurer des récipients de rechange informez-vous à votre représentant NAPOLEON.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU GRIL: N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer les pièces peintes, de fini porcelaine ou en acier inoxydable. Les éléments en porcelaine émaillée doivent être manipulés avec soin. Le fini émaillée étant cuit il devient comme du verre; il s'ébrèchera au moindre choc. Vous pouvez vous procurer de la peinture émaillée pour les retouches chez votre détaillant NAPOLEON. Utilisez une solution d'eau savonneuse chaude pour nettoyer l'extérieur du gril pendant qu'il est encore tiède au toucher. Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable utilisez un produit de nettoyage à acier inoxydable ou un produit de nettoyage tout usage sans abrasif. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle égratignerait le fini. Les pièces en acier inoxydable vont décolorer sous l'effet de la chaleur pour habituellement prendre une couleur dorée ou brune. Cette décoloration est normale et n'affectera pas la performance du gril.

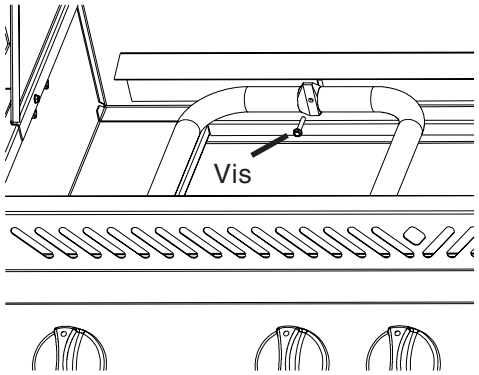
INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

Nous vous conseillons de faire inspecter ce gril à gaz annuellement par un technicien de service qualifié.

Fermez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant l'entretien. L'entretien devrait être effectué seulement lorsque le gril est froid pour éviter toutes possibilités de brûlure. Un test de détection de fuites devrait être effectué annuellement ou à chaque fois qu'une composante de gaz est remplacée.

BOYAU - Vérifiez l'usure, coupures, craquelures ou s'il est fondu. Si vous découvrez une de ces défectuosités, n'utilisez pas votre gril. Faites remplacer la pièce par votre détaillant NAPOLEON ou par un installateur qualifié.

BRÛLEUR - Le brûleur est fait d'acier inoxydable 304, mais en raison de la chaleur extrême et d'un environnement corrosif, il se produira une corrosion de surface. Enlevez cette corrosion à l'aide d'une brosse en laiton. Nettoyez les orifices bouchées à l'aide d'un trombonne déplié. N'agrandissez surtout pas les orifices du brûleur. Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du propane et du gaz naturel. Le brûleur est muni d'un grillage contre les insectes qui protège le volet d'air réduisant ainsi la possibilité que les insectes se construisent des nids dans le brûleur mais ceci n'est pas efficace à 100 %. Le nid ou la toile d'araignée fera que le brûleur produira une flamme jaune pâle ou orangée ou causera des "ratés" de feu au niveau des volets d'air sous le panneau de contrôle. Pour nettoyer l'intérieur du brûleur vous devez le détacher du gril. Retirez les vis qui se trouvent au-dessus de l'arrière du brûleur, de chaque côté du centre. Soulevez l'arrière du brûleur vers le haut pour le retirer. Utilisez une brosse flexible de tube de venturi pour nettoyer l'intérieur du brûleur. Faites sortir tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du brûleur en le brossant. Assurez-vous que le grillage est propre, serré et libre de tous débris ou déchets. Vérifiez également que les orifices de la soupape sont propres. N'agrandissez surtout pas les orifices. Réinstallez le brûleur. Assurez-vous que la soupape pénètre le brûleur lors de la réinstallation. Replacez le couvre-brûleur et la vis centrale afin de terminer l'installation.



MOULAGES EN ALUMINIUM - Nettoyez les moulages périodiquement à l'aide d'une solution d'eau savonneuse chaude. L'aluminium ne rouillera pas mais dû aux chaleurs élevées et aux effets climatiques, une oxydation se produira sur les surfaces d'aluminium. Ceci apparaîtera comme des taches blanches sur les moulages. Pour réparer le fini des moulages, sablez-les à l'aide d'un papier émeri fin. Essuyez la surface et peinturez avec de la peinture à gril haute température. Protégez les alentours des vapeurs de peinture. Suivez les directives de séchage inscrites sur la bonbonne de peinture.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Causes Probables	Solution
Chaleur faible / Flamme petite lorsque le bouton de contrôle est sur "high".	Pour le propane - procédure d'allumage incorrect.	Assurez-vous que la procédure d'allumage est suivie à la lettre. Tous les boutons de contrôle du gril doivent être fermés lorsque vous ouvrez la soupape d'arrivée de gaz à la bonbonne ce qui devrait être fait lentement pour assurer l'équilibre de la pression. Voir les instructions d'allumage.
	Pour le gaz naturel - tuyau d'arrivée du gaz trop petit.	Grosseur du tuyau doit être selon le code d'installation.
	Pour les deux sortes de gaz - mauvais préchauffage	Préchauffez le gril à l'aide des brûleurs principaux en les plaçant à "high" pendant 10 à 15 minutes.
Flambée excessive / Chaleur inégale.	Plaques de brûleur mal installées.	Assurez-vous que les plaques sont installées avec les trous vers l'avant et les fentes en dessous. Voir les instructions du montage.
	Mauvais préchauffage	Préchauffez le gril à l'aide des deux brûleurs principaux pendant 10 à 15 minutes.

Problème	Causes Probables	Solution
	Nettoyez les plaques de brûleur et le tiroir d'égouttement régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir d'égouttement avec du papier d'aluminium. Consultez les instructions de nettoyage.	Amas excessif de graisse et de cendres sur les plaques de brûleur et dans le tiroir d'égouttement.
Les flammes produites par les brûleurs sont jaunes et vous détectez une odeur de gaz.	Possibilité de toiles d'araignée, d'autres débris ou d'un mauvais ajustement des volets d'air.	Enlevez le brûleur et nettoyez-le complètement. Consultez les instructions d'entretien. Ouvrez les volets d'air un peu tout en suivant les règles.
Les flammes se détachent du brûleur, accompagnées d'une odeur de gaz et possiblement une difficulté d'allumage.	Mauvais ajustement des volets d'air.	Fermez légèrement les volets d'air selon les instructions d'ajustement des volets d'air.
Le brûleur ne s'allume pas avec l'allumeur mais s'allume avec une allumette.	La pile est déchargée ou installée incorrectement. Fil de l'électrode lâche. Mauvais allumeur de rechange. Mauvais écart du bout de l'électrode. Les flammes se séparent du brûleur.	Remplacez avec des piles AAA à grande capacité. Installez la pile avec la borne positive (+) vers le haut. Assurez-vous que le fil de l'électrode soit poussé bien au fond sur le terminal derrière l'allumeur. Le système à 1 étincelle ne fonctionnera qu'avec un allumeur de ce type. Assurez-vous que la boîte de connection est bien fixée et que la distance entre l'électrode et celle-ci est entre 1/8" et 3/16". La distance peut être ajustée en poussant la boîte vers l'extérieur. Fermez le volet d'air légèrement - voir le problème
Le régulateur murmure.	Problème normal en temps chaud.	Ceci n'est pas un défaut. Il est causé par une vibration à l'intérieur du régulateur et n'affecte en rien la performance et la sécurité du gril à gaz.
Les brûleurs ne s'allument pas les uns aux autres.	Les orifices sont bouchées à l'arrière du brûleur.	Nettoyez les orifices du brûleur. Consultez les instructions d'entretien.
La peinture semble peler à l'intérieur du couvercle.	Accumulation de graisse sur les surfaces internes.	Ceci n'est pas un défaut. Le fini du couvercle est porcelainisé et ne pèlera pas. Le pelage est causé par la graisse qui durci et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les instructions de nettoyage.

COMMANDE DES PIÈCES DE RECHANGE

Avant de contacter le bureau de service du clientele, veuillez prendre note, que notre guide de dépanage est maintenent dispoible sur le net a www.napoleongrills.com. Ici, vous trouver beaucoup d'information comme les instructions de d'opération et de nettoyage et comment remplacer les pièces. Contactez le manufacturier directement pour obtenir des pièces de rechanges et faire des réclamations sur garantie. Le département de service est à votre disposition entre 9 AM et 5 PM (heure normale de l'est) au 1-705-725-4258 ou fax au 1-705-727-4282. Pour qu'une réclamation soit traitée, l'information suivante est nécessaire :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Numéro de la pièce et description.
3. Une description concise du problème («cassé» n'est pas suffisant).
4. Preuve d'achat (copie de la facture).
5. Avoir en main votre Visa ou Mastercard pour payer les frais d'expedition.

Dans quelques cas, le département du service peut demander de leur retourner la pièce pour des fins d'inspection avant de fournir une pièce de rechange. Les pièces doivent être expédiées port payé à l'attention du département de service avec l'information suivante :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Une description concise du problème («cassé» n'est pas suffisant.
3. Preuve d'achat (copie de la facture).
4. Un numéro l'autorisation de retour - fourni par le représentant du département de service.

Avant de contacter le département de service, veuillez prendre note que les items suivants ne sont par couverts par la garantie :

-coûts de transport, bris et frais d'exportation
-main-d'oeuvre pour l'enlèvement et l'installation de la pièce
-coûts des appels de service pour diagnostiquer le problème
-décoloration des pièces en acier inoxydable
-bris des pièces suite à un manque d'entretien ou de maintenance, ou utilisation de nettoyeurs non appropriés (nettoyeur à fourneau)

GOURMET GRILLS

Award Winning Products

De NAPOLEON-gasbarbecues worden vervaardigd volgens de strenge normen van het wereldwijd erkende ISO 9001-2000-kwaliteitscertificaat.

NAPOLEON-producten bevatten kwaliteitsonderdelen en –materiaal en worden geassembleerd door goed opgeleide vakmensen die trots zijn op hun werk. De branders en kleppen worden getest op lekkage en brandbestendigheid in een proefstation en worden grondig gecontroleerd door een gekwalificeerd technicus voordat zij worden verpakt en verzonden. Zo ontvangt u als klant met zekerheid het kwaliteitsproduct dat u van NAPOLEON verwacht

NAPOLEON-GASBARBECUES - BEPERKTE LEVENSLANGE GARANTIE VAN DE PRESIDENT

NAPOLEON garandeert uw nieuwe NAPOLEON-gasbarbecue op materiaal- en constructiefouten voor zolang als u er de eigenaar van bent. Deze garantie geldt voor: aluminium gietwerk, roestvrijstalen branders, roestvrijstalen grillroosters, LUXIDIO®-zijrekken, wielen, knoppen, geëmailleerde deksels en roestvrijstalen deksels. Er dient aan de volgende voorwaarden te zijn voldaan. Tijdens de eerste tien jaar zal NAPOLEON naar eigen goeddunken gratis voorzien in reserveonderdelen. Vanaf het elfde jaar zal NAPOLEON voorzien in reserveonderdelen tegen 50% van de gangbare kleinhandelsprijs.

Voor gedekte onderdelen als de regelaar, de wieltjes, het warmhoudrek, de slangen en aansluitstukken, de bevestigingsmiddelen en de accessoires zal NAPOLEON gratis voorzien in onderdelen tijdens het eerste jaar van de beperkte garantie.

Voor gedekte onderdelen als de roestvrijstalen kookplaten, roestvrijstalen grillroosters, de ontsteker (met uitzondering van de batterijen), temperatuursonde en koperen kleppen zal NAPOLEON gratis voorzien in onderdelen tijdens de eerste drie jaren van de beperkte garantie.

NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor transportkosten, loonkosten of uitvoerbelastingen.

VOORWAARDEN EN BEPERKINGEN

"NAPOLEON garandeert haar producten tegen fabrieksfouten alleen tegenover de oorspronkelijke koper (m.n. de natuurlijke of rechtspersoon (geregistreerde klant) wiens naam op de aan NAPOLEON teruggestuurde garantiekaart vermeld wordt), mits zij werden aangeschaft via een erkende NAPOLEON-handelaar. De aanschaf moet voldoen aan de volgende voorwaarden en beperkingen:

Deze fabrieksgarantie is niet overdraagbaar en mag op geen enkele manier door onze vertegenwoordigers worden verlengd.

De gasbarbecue moet door een gemachtigde, erkende onderhoudstechnicus of aannemer worden geïnstalleerd. De installatie moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de met het product meegeleverde installatie-instructies en met alle lokale en nationale bouw- en brandreglementen.

Deze beperkte garantie dekt geen schade ten gevolge van verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, vetbrand, een vijandige omgeving, een ongeval, wijzigingen, misbruik of verwaarlozing, en het installeren van onderdelen van andere fabrikanten maakt deze garantie ongeldig.

Deze beperkte garantie dekt bovendien geen krassen, deuken, verf, roest of verkleuring door hitte, schurende en chemische schoonmaakmiddelen, en dekt ook niet het afbladderen van geëmailleerde onderdelen of tijdens de installatie van de gasbarbecue gebruikte onderdelen.

Worden de onderdelen zoveel slechter dat ze tijdens de duur van de beperkte garantie niet meer werken, dan zal een vervangend onderdeel worden geleverd.

Alleen tijdens het eerste jaar omvat deze garantie de vervanging van gegarandeerde defecte onderdelen met materiaal- of constructiefouten mits het product werd bediend in overeenstemming met de bedieningsinstructies en onder normale omstandigheden.

Na het eerste jaar kan NAPOLEON met betrekking tot deze beperkte levenslange garantie van de president beslissen alle verplichtingen af te wijzen aangaande deze garantie door aan de oorspronkelijke door deze garantie gedekte koper de groothandelsprijs van de door de garantie gedekte maar defecte onderdelen terug te betalen.

NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor de installatie-, loon- of alle andere (on)kosten betreffende het opnieuw installeren van een door de garantie gedekt onderdeel en deze onkosten worden niet door deze garantie gedekt.

In afwijking van de bepalingen van deze beperkte levenslange garantie van de president, wordt de verantwoordelijkheid van NAPOLEON volgens deze garantie gedefinieerd als hierboven en wordt zij in geen geval uitgebreid tot enige incidentele, gevolg- of indirecte schade.

Deze garantie bakent de verplichtingen en de aansprakelijkheid van NAPOLEON af met betrekking tot NAPOLEON-gasbarbecues en enige andere expliciete of impliciete garantie aangaande dit product, zijn onderdelen of accessoires is uitgesloten.

NAPOLEON aanvaardt geen andere aansprakelijkheid met betrekking tot de verkoop van dit product en geeft ook geen derde de toestemming om dergelijke aansprakelijkheid voor haar te aanvaarden. NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor: overgloeien, uitwaaien ten gevolge van weersomstandigheden zoals sterke wind, of onvoldoende verluchting.

Beschadiging van de gasbarbecue ten gevolge van het weer, hagel, ruwe behandeling, of schadelijke chemicaliën of reinigingsmiddelen kan niet ten laste van NAPOLEON worden gelegd.

Bij het indienen van een claim bij NAPOLEON zijn de verkoopovereenkomst of een kopie ervan en het serie- en modelnummer vereist. De garantiekaart moet binnen 14 dagen worden geretourneerd zodat de garantie kan worden geregistreerd. U kunt ook online registreren op www.napoleongrills.com.

NAPOLEON behoudt het recht het betreffende product of onderdeel door haar vertegenwoordiger te laten controleren voordat een claim wordt gehonoreerd.

NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor transportkosten, loonkosten of uitvoerbelastingen.

Steek dit apparaat niet aan voordat u de instructies van het hoofdstuk AANSTEKEN in deze handleiding hebt gelezen.

⚠ WAARSCHUWING

sla geen benzine of andere ontvlambare vloeistoffen of dampen op of gebruik deze niet in de buurt van dit of enig ander apparaat. Een niet-gebruikte, losgekoppelde gasfles mag niet in de buurt van dit of enig ander apparaat worden opgeslagen. Indien deze aanwijzingen niet precies worden opgevolgd, kan dat brand- of explosiegevaar meebrengen en materiële schade, persoonlijk letsel of de dood veroorzaken.

⚠ GEVAAR

INDIEN U GAS RUIKT:

- **Sluit de gastoevoer naar het apparaat af.**
- **Doof open vlammen.**
- **Open het deksel.**
- **Blijf uit de buurt van het apparaat indien u gas blijft ruiken en neem onmiddellijk contact op met het gasbedrijf of de brandweer.**

LET OP

Het is raadzaam voor uw eigen bescherming tijdens het uitpakken en monteren werkhandschoenen en een veiligheidsbril te dragen. Hoewel wij al het mogelijke doen om het monteren zo probleemloos en veilig mogelijk te laten verlopen, kunnen uit staal vervaardigde onderdelen scherpe hoeken en kanten hebben die snijwonden kunnen veroorzaken in geval van verkeerd hanteren.

VEILIGHEIDSPRAKTIJKEN

- Deze gasbarbecue mag niet in of op pleziervoertuigen en/of -vaartuigen worden geïnstalleerd.
- Deze gasbarbecue mag alleen buiten op een goed verluchte plek worden gebruikt. Gebruik hem nooit in een gebouw, garage of een andere gesloten ruimte.
- Houd elektrische snoeren en brandstoftoevoerslangen verwijderd van hete oppervlakken.
- Controleer vóór gebruik de brandstoftoevoerslang. Blijkt dat er te veel afgeschaafde of versleten plekken zijn of dat de slang scheuren vertoont, dan moet deze voordat de gasbarbecue wordt gebruikt worden vervangen door een andere door de fabrikant goedgekeurde slang.
- Wanneer de gasfles niet losgekoppeld wordt van het apparaat, moeten de gasbarbecue en de fles buiten op een goed verluchte plek worden opgeslagen.
- Niet op winderige plekken plaatsen. Stevige wind tast het kookrendement van de gasbarbecue aan.
- Volwassenen en vooral kinderen moeten worden gewezen op de gevaren van hoge temperaturen aan het kookoppervlak. Jonge kinderen die zich in de buurt van de gasbarbecue bevinden, moeten in het oog worden gehouden.
- Deze gasbarbecue mag absoluut niet worden gewijzigd.
- De gastoevoer moet ter hoogte van de gasfles of de aardgaskraan worden afgesloten wanneer de barbecue niet wordt gebruikt.
- Bij opslag van de gasbarbecue binnen moet de gasfles worden losgekoppeld van de barbecue, verwijderd en buiten opgeslagen op een goed verluchte plek, buiten het bereik van kinderen. Losgekoppelde flessen mogen niet in een gebouw, garage of andere gesloten ruimte worden bewaard.
- Het bovenste deksel moet worden gesloten wanneer de gasbarbecue wordt opgewarmd.
- Gebruik het kruidenrek niet om aanstekers, lucifers of ander ontvlambaar materiaal te bewaren.
- Deze gasbarbecue is uitsluitend bestemd voor gebruik buitenshuis.

BELANGRIJK: WAT WEL EN WAT NIET MAG

WEL

- Lees vóór gebruik de gebruikshandleiding van de gasbarbecue helemaal door.
- Laat voldoende ruimte tussen brandbaar materiaal en het apparaat: 41 cm tegenover de achterkant en 18 cm tegenover de zijkanten. In de buurt van vinyl of grote vensterruiten wordt extra ruimte aanbevolen.
- Test het apparaat op lekkage vóór het eerste gebruik, jaarlijks en na vervanging van gasonderdelen.
- Volg de instructies voor ontsteking tijdens de bediening van de barbecue zorgvuldig op.
- De branderknoppen moeten uit staan wanneer de gastoevoerkraan wordt opengedraaid.
- Zorg ervoor dat de kookplaten in de juiste positie staan, volgens de betreffende installatie-instructies. De gaten moeten naar de voorzijde van de gasbarbecue gericht zijn.
- Maak geregeld het vetkommetje en de kookplaten schoon om vetophoping en bijgevolg vetbranden te voorkomen.
- Verwijder het warmhoudrek voordat u de achterste brander aansteekt. (Door de extreem hoge temperatuur zal het warmhoudrek worden beschadigd.)

NIET

- Leid de slang niet onder de lekbak – laat voldoende ruimte met de onderzijde van het apparaat.
- Gebruik het kruidenrek niet om aanstekers, lucifers of ander ontvlambaar materiaal te bewaren.
- Plaats het apparaat niet onder een onbeschermde brandbare constructie.
- **Gebruik de achterste brander niet wanneer de hoofdbranders werken.**
- Laat een werkende barbecue niet onbeheerd staan.
- Steek de branders niet aan wanneer het deksel gesloten is.
- Verplaats de barbecue niet wanneer hij nog heet of aan het werken is.
- Gebruik geen water om opflakkeringen onder controle te krijgen.
- Gebruik geen wasinstallaties met hoge druk om een onderdeel van het apparaat schoon te maken.

GASFLES

Gebruik uitsluitend goedgekeurde gasflessen. Een gasfles voor op butaan werkende apparaten moet minimaal 13 kg wegen; voor op propaan werkende barbecues bedraagt het minimumgewicht 6 kg. Zorg ervoor dat de fles voldoende gas bevat voor een goede werking van het apparaat. Neem in geval van twijfel contact op met het lokale gasbedrijf.

• Draai altijd voorzichtig aan de gastoevoerkraan.
• Sluit nooit een niet-goedgekeurde gasfles aan op het apparaat.
• Alle flessen van minimaal 7 kg moeten op een vlakke ondergrond buiten de omkasting (onder het rechterzijrek) worden geplaatst. Flessen van minder dan 7 kg mogen binnen de omkasting, in het gat van het onderste rek, worden geplaatst. Alleen op het apparaat aangesloten flessen mogen in de omkasting of naast de barbecue worden bewaard. Reserveflessen mogen niet in de buurt van een werkend apparaat worden opgeslagen.

Gasflessen mogen niet worden blootgesteld aan overmatige hitte of direct zonlicht.

<u>BELANGRIJK</u>: Zorg ervoor dat de gasslang zo loopt dat er voldoende afstand blijft tegenover de onderkant van het apparaat. Slangen die in contact komen met hete oppervlakken kunnen smelten of lekken, en zo een brand veroorzaken.

AANSLUITING VAN DE GASFLES: Zorg ervoor dat er geen kinken zijn in de slang van de gasregelaar. Verwijder de dop of plug van de gastoevoerkraan. Bevestig de regelaar aan de gastoevoerkraan. Test alle verbindingen op lekkage voordat u de barbecue gebruikt. De lektest moet op de volgende momenten worden uitgevoerd: jaarlijks, telkens als een gasfles wordt aangesloten of wanneer een gasonderdeel werd vervangen.

GASSLANG

• Indien de slang en de regelaar niet door de fabrikant worden meegeleverd, dan mogen alleen goedgekeurde slangen en regelaars worden gebruikt.
• Sluit het apparaat niet aan op een permanente gasinstallatie.
• Zorg ervoor dat de slang niet in contact komt met vet, ander heet braadvet of hete oppervlakken van de barbecue.
• Controleer de slang regelmatig. Indien hij gescheurd, gesmolten of versleten is, moet hij worden vervangen voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt.
• De voor de slang aanbevolen lengte bedraagt 0,5 m. Hij mag niet langer dan 1,5 m zijn.
• Zorg ervoor dat er bij de installatie geen verdraaiing of kinken zijn in de slang.
• Vervang de slang vóór de vervaldatum die erop vermeld staat.

REGELAAR

In de volgende tabel vindt u invoerwaarden voor het apparaat.

BRANDER	OPENINGSGROOTE		(BRUTO)WARMTE-INVOER	GASVERBRUIK (TOTAAL)
	I	II	(TOTAAL)	
HOOFBRANDER	61	65	16.4 kW	1192 g/u
ACHTERZIJDE	56	58	5.9kW	430 g/u
ZIJBRANDER	61	66	4.0kW	290 g/u

Gecertificeerde gassen / drukwaarden – Controleer of de kenplaat overeenkomt met de volgende lijst.

Gassoort	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Openingsgrootten (zie hierb	I	I	II
Gassen / drukwaarden	Butaan 30mbar Propaan 30mbar	Butaan 28-30mbar Propaan 37mbar	Butaan 50mbar Propaan 50mbar
Landen	DK, FI, NL, NO, SE	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT	DE, AT

De regelaars voor zowel butaan- als propaangas moeten een nominale waarde hebben van ten minste 1500 g/u. Knoei niet met de regelaar of wijzig hem niet. Gebruik uitsluitend regelaars die de in de bovenstaande tabel vermelde druk leveren.

INSTRUCTIES I.V.M. LEKTEST

TEST NIET OP LEKKAGE MET BEHULP VAN EEN VUURTJE.

LEKTEST: Test het apparaat op lekkage vóór het eerste gebruik, jaarlijks en na vervanging of onderhoud van gasonderdelen. Rook niet tijdens deze test en verwijder alle ontstekingsbronnen. Zie het schema in verband met lektests voor de te controleren gedeelten.

1. Schakel alle branderknoppen uit. Draai de gastoevoerkraan open.

2. Breng met een borsteltje op alle verbindingen en aansluitingen van de regelaar, slang, verdeelstukken en kranen een oplossing van vloeibare zeep en water aan.

3. Luchtbellen wijzen op een gaslek. Draai het losse onderdeel vast of vervang het door een door de handelaar aanbevolen stuk.

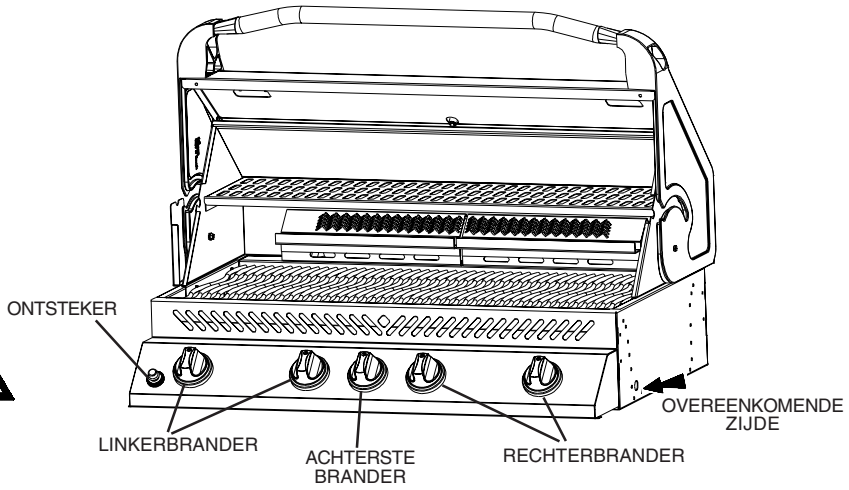
4. Als het lek niet kan worden gedicht, sluit dan de gastoevoer af, koppel deze af en laat de barbecue controleren door het gasbedrijf of de handelaar. Gebruik het apparaat slechts nadat het lek werd gedicht.

5. Sluit de gastoevoer af.

INSTRUCTIES I.V.M. AANSTEKEN

Open het deksel.

Zorg ervoor dat de branderknoppen uit staan en draai dan de gastoevoerkraan open.



Aansteken achterste brander.

Verwijder het warmhoudrek.

Draai de knop van de achterste brander in de hoge stand.

Houd de ontstekingsknop ingedrukt totdat de barbecue is aangestoken of steek aan met een lucifer.

Draai de branderknop dicht indien geen onmiddellijke ontsteking. Wacht vijf minuten.

Aansteken hoofdbrander

Draai om het even welke knop van de linkerbranders in de hoge stand.

Houd de ontstekingsknop ingedrukt totdat de brander gaat branden of ontsteek met een lucifer door het ontstekingsgat van de overeenkomende zijde.

Draai de branderknop dicht indien geen onmiddellijke ontsteking. Wacht vijf minuten.

Zodra de linkerbrander in de hoge stand aan het branden is, kunt u de knop van de rechterbrander van hetzelfde paar in de hoge stand draaien.

Herhaal deze stappen om het andere branderpaar te ontsteken.

Aansteken zijbrander (optioneel)

Open het branderdeksel.

Draai de knop van de zijbrander in de hoogste stand.

Draai de ontstekingsknop verschillende malen naar rechts of steek aan met een lucifer.

Draai de branderknop dicht indien geen onmiddellijke ontsteking. Wacht vijf minuten.

Gebruik de achterste brander niet wanneer een van de hoofdbranders werkt.

KOOKINSTRUCTIES

Wanneer de gasbarbecue voor het eerst wordt aangestoken, zult u een geur ruiken. Dat is normaal en is maar heel tijdelijk. Het gaat om het "inbranden" van verf en smeermiddelen binnenin die werden gebruikt tijdens de productie. Dit gebeurt maar één keer. Laat de hoofdbranders ongeveer een half uur lang op de hoogste stand aan staan. Bij het bereiden van bijzonder mager vlees zoals kippenborsten of mager varkensvlees mogen de roosters vóór de voorverwarming eerst worden ingesmeerd met olie om te voorkomen dat het vlees blijft eraan kleven. Wanneer vlees met veel vet wordt klaargemaakt, kunnen vlammen opflakkeren. Snijd het vet weg of verlaag de temperatuur om opflakkering te voorkomen. Gebeurt dit toch, plaats dan het voedsel weg van de vlammen en verminder de temperatuur. Laat het deksel open. Raadpleeg het door Napoleon gepubliceerde kookboek voor nadere gedetailleerde aanwijzingen.

GEBRUIK VAN DE HOOFDBRANDERS: Bij het schroeien van voedsel is voorverwarming aanbevolen door alle hoofdbranders ca. 10 minuten lang in de hoge stand te plaatsen met het deksel gesloten. Voedsel dat niet lang hoeft te worden gekookt (vis, groenten), mag met het deksel open worden gebarbecued. Wanneer met het deksel gesloten wordt gekookt, krijgt u hogere, evenrediger verdeelde temperaturen die de kooktijd verminderen en het vlees gelijkmatiger bakken. Voedsel met een kooktijd van meer dan 30 minuten (bv. gebraad) kan indirect worden klaargemaakt (met de brander die tegenover het voedsel ligt). Bij het bereiden van bijzonder mager vlees zoals kippenborsten of mager varkensvlees mogen de roosters vóór de voorverwarming eerst worden ingesmeerd met olie om te voorkomen dat het vlees blijft eraan kleven. Wanneer vlees met veel vet wordt klaargemaakt, kunnen vlammen opflakkeren. Snijd het vet weg of verlaag de temperatuur om opflakkering te voorkomen. Gebeurt dit toch, plaats dan het voedsel weg van de vlammen en verminder de temperatuur.

Laat het deksel open. Raadpleeg het door Napoleon gepubliceerde kookboek voor nadere gedetailleerde aanwijzingen.

GEBRUIK VAN DE ACHTERSTE BRANDER: ***Verwijder vóór gebruik het warmhoudrek.*** De grillroosters moeten eveneens worden verwijderd als daarmee het spit wordt gehinderd. Deze gasbarbecue is uitgerust met een achterste brander van 5.9W . De achterste brander is bedoeld voor gebruik met het meegeleverde spit. Zie de instructies i.v.m. het monteren van het spit. Verwijder voor het gebruiken van het tegengewicht de motor van het spit uit de barbecue. Plaats het spit met het klaar te maken vlees in de houders binnenin de barbecue. Het vlees gaat vanwege het gewicht met de zwaarste zijde naar beneden hangen. Span de tegengewichtsarm en het gewicht aan zodat de arm naar boven wijst. Schuif het tegengewicht voor evenwicht naar binnen of naar buiten en zet het vast. Monteer de motor opnieuw op zijn plaats en begin te koken.

Plaats onderaan een bord om het vet op te vangen. U kunt dit over het vlees gieten of gebruiken als saus zonder dat u er iets hoeft aan toe te voegen. U kunt het eventueel aanlengen. Om het vlees lekker sappig te houden, gebruikt u eerst de achterste brander in de hoge stand totdat het bruin wordt. Verminder vervolgens de temperatuur en kook het voedsel gaar. Houd het deksel gesloten voor een beter resultaat. Gebraad en gevogelte worden perfect bruin aan de buitenkant en blijven sappig en mals binnenin. Kip aan het spit van ca. 1,5 kg bijvoorbeeld is in de middelste tot hoge stand gaar in ongeveer anderhalf uur. Raadpleeg het door Napoleon gepubliceerde kookboek voor nadere gedetailleerde aanwijzingen.

GEBRUIK VAN DE ZIJBRANDER: De zijbrander kan worden gebruikt zoals de branders bovenaan een fornuis, voor saus, soep etc. De gasbarbecue moet zodanig worden geplaatst dat de zijbrander uit de wind staat zodat hij optimaal werkt. De aanbevolen pandiameter bedraagt 200 tot 250 mm.

REINIGINGSINSTRUCTIES

Schakel de branders uit voordat u ze reinigt. Vermijd direct contact met hete oppervlakken. Maak de barbecue schoon op een plek waar reinigingsmiddelen geen terras, gazon of patio kunnen beschadigen. Gebruik geen speciaal voor fornuizen bestemde reinigingsmiddelen voor het schoonmaken van deze gasbarbecue. Reinig de grillroosters of enig ander onderdeel van de barbecue ook niet in een zelfreinigende oven. Barbecuesaus en zout kunnen corrosief zijn en tasten de onderdelen van de barbecue snel aan als deze niet regelmatig worden schoongemaakt.

ROOSTERS EN WARMHOUDREK – De roosters en het warmhoudrek maakt u bij voorkeur schoon tijdens het voorverwarmen met behulp van een zachte koperen borstel. Voor hardnekkige vlekken mag u ook staalwol gebruiken. Roestvrijstalen roosters verkleuren permanent bij normaal gebruik vanwege de hoge temperatuur van het kookoppervlak.

REINIGEN VAN DE BINNENKANT VAN DE GASBARBECUE – Verwijder de grillroosters. Verwijder met een zachte koperen borstel de losse resten van de gegoten binnenzijden en van de binnenkant van het deksel. Schuur de kookplaten af met een stopverfmes of een schraapmesje en verwijder de as met een metalen borstel. Verwijder de kookplaten en veeg de etensresten van de branders met een koperen borstel. Veeg alle zich in de barbecue bevindende resten in de afneembare lekbak. Plaats de kookplaten opnieuw op de juiste plaats (lees de montage-instructies voor de juiste oriëntatie).

LEKBAK – Schuif de lekbak uit om het schoonmaken te vergemakkelijken. De bak moet vaak worden gereinigd (om de 4 à 5 beurten) om vetophoping te voorkomen. Vet en ander overtollig braadvet komen in de lekbak onderaan de gasbarbecue terecht en worden eronder in het disposable vetkommetje opgevangen. Opgehoopt vet kan vuur vatten. Bekleed of vul de lekbak niet met aluminiumfolie of zand, omdat daarmee het vet niet ongehinderd kan weglekken. De bak moet worden schoongeschraapt met een stopverfmes of een schraapmesje en alle resten moeten in het disposable vetkommetje worden geveegd. Dit kommetje dient om de 2 à 4 weken te worden vervangen, afhankelijk van de gebruiksfrequentie. Neem voor benodigdheden contact op met uw handelaar van Napoleon-gasbarbecues.

REINIGEN VAN DE BUITENKANT VAN DE GASBARBECUE – Reinig geverfde, geëmailleerde of roestvrijstalen onderdelen niet met schurende schoonmaakmiddelen. Geëmailleerde onderdelen dienen extra voorzichtig te worden gehanteerd. De aangebakken geëmailleerde afwerking lijkt op glas en schilfert wanneer men erop slaat. Om het email te retoucheren kunt u contact opnemen met uw handelaar van Napoleon-gasbarbecues. De buitenkant van de barbecue moet met lauw zeepwater worden schoongemaakt wanneer hij nog warm aanvoelt. Reinig de roestvrijstalen oppervlakken met een schoonmaakmiddel voor roestvrij staal of met een niet-schurend product. Veeg altijd schoon met de draad mee. Staalwol maakt krassen in de afwerking en mag niet worden gebruikt. Roestvrijstalen onderdelen verkleuren (ze worden goudkleurig of bruin) wanneer ze worden opgewarmd. Dat is normaal en beïnvloedt de werking van de barbecue niet.

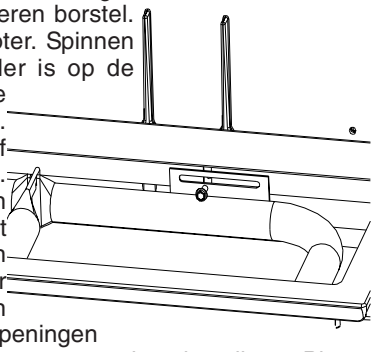
ONDERHOUDSINSTRUCTIES

Wij raden aan deze gasbarbecue jaarlijks grondig te laten inspecteren en onderhouden door een bevoegd servicemonteur.

Sluit de gastoevoer af aan de bron en schakel het apparaat uit voor iedere onderhoudsbeurt. Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd wanneer de barbecue is afgekoeld, om mogelijke brandwonden te voorkomen. Een lektest moet jaarlijks en telkens als een gasonderdeel werd vervangen, worden uitgevoerd.

SLANG – Controleer op afgeschaafde, gesmolten, doorgesneden en gebarsten plekken. Gebruik de gasbarbecue niet indien de slang er zo uitziet. Laat het onderdeel vervangen door uw Napoleon-handelaar in gasbarbecues of door een erkend gasinstallateur.

BRANDER – De brander is vervaardigd uit dik roestvrij staal (type 304), maar vanwege de overmatige hitte en de corrosieve omgeving zal zich blauwverkleuring voordoen. Verwijder de blauwverkleuring met een koperen borstel. Ontstop verstopte openingen met een open paperclip. Maak de branderopeningen niet groter. Spinnen en insecten worden aangetrokken door de geur van propaan- en aardgas. De brander is op de ventilatieklep voorzien van een insectenscherm. Zo is de kans kleiner dat insecten in de brander nesten gaan bouwen, hoewel het probleem niet volledig kan worden geëlimineerd. Nesten of spinnenwebben doen de brander met een zachtgele of oranje vlam branden of veroorzaken brand (terugslag) ter hoogte van de ventilatieklep onder het bedieningspaneel. Indien u de brander binnenin wenst schoon te maken, moet hij eerst uit de barbecue worden gehaald. Verwijder de zich in het midden van de brander bevindende schroef. Til de achterkant van de brander omhoog om hem te verwijderen. Maak de binnenkant van de brander schoon met een soepele voor venturibuizen bestemde borstel. Schud los afval uit de brander, door de gasinlaat. Zorg ervoor dat het insectenscherm schoon is, strak vastzit, lintvrij is en geen sporen vertoont van ander afval. Controleer ook of de ventielopeningen schoon zijn. Maak de openingen niet groter. Plaats de brander terug op zijn plaats. Controleer of de klep in de brander gaat wanneer u deze installeert. Plaats het deksel en de montageschroeven terug om de installatie af te ronden.



ALUMINIUM GIETWERK – Maak het gietwerk regelmatig schoon met lauw zeepwater. Aluminium roest niet, maar vanwege de hoge temperaturen en de weerselementen, kan zich op aluminiumoppervlakken oxidatie voordoen. Op het gietwerk ziet u dan witte vlekken. Om het opnieuw zijn oorspronkelijk uitzicht te geven, kunt u die vlekken afvegen en het gietwerk polijsten met fijn schuurpapier. Veeg het oppervlak af om afval te verwijderen en verf het met tegen hoge temperaturen bestendige, speciaal voor barbecues bestemde verf. Zorg ervoor dat dingen in de omgeving niet mee besproeid worden. Volg de aanwijzingen van de spuitbus.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Lage temperatuur / kleine vlam wanneer klep in hoge stand staat.	Propaan – verkeerde manier van aansteken.	Volg zorgvuldig de instructies voor aansteken op. Alle afsluiters van de gasbarbecue moeten dicht zijn wanneer de gaskraan wordt opengedraaid. Draai de gasfles langzaam open met het oog op gelijke druk. Zie de instructies i.v.m. aansteken.
	Aardgas – te kleine toevoerleiding.	De grootte van de leiding moet overeenkomen met de installiecode.
	Beide gassoorten – onjuiste voorverwarming.	De barbecue dient voorverwarmd te worden met beide hoofdbranders in de hoge stand gedurende 10 à 15 minuten.
Overmatig opflakkerende vlammen / warmte onevenredig verdeeld.	Verkeerd geïnstalleerde kookplaten.	Zorg ervoor dat de kookplaten geïnstalleerd zijn met de gaten naar voren gericht en de gleuven onderaan. Zie de montage-instructies.
	Onjuiste voorverwarming.	De barbecue dient voorverwarmd te worden met beide hoofdbranders in de hoge stand gedurende 10 à 15 minuten.
	Te grote ophoping van vet en as op de kookplaten en in de lekbak.	Maak de kookplaten en de lekbak regelmatig schoon. Bekleed de bak niet met aluminiumfolie. Zie de reinigingsinstructies.
Uit de branders komt een gele vlam en u neemt ook een gasgeur waar.	Mogelijke aanwezigheid van een spinnenweb of ander afval of verkeerde afstelling van de ventilatieklep.	Verwijder de brander en maak hem grondig schoon. Zie de algemene onderhoudsinstructies. Open de ventilatieklep een beetje, overeenkomstig de instructies voor regeling van de verbrandingslucht.
De vlammen schieten weg uit de brander, u neemt een gasgeur waar en het aansteken verloopt moeilijk.	Verkeerde afstelling van de ventilatieklep.	Sluit de ventilatieklep een beetje, overeenkomstig de instructies voor regeling van de verbrandingslucht.
De brander kan niet worden aangestoken met de ontsteker maar wel met een lucifer.	Lege of verkeerd geïnstalleerde batterij.	Vervang door AAA-batterij voor zwaar gebruik. Plaats met positieve pool op.
	Losse elektrodedraad.	Controleer of de elektrodedraad stevig op de klemdraadhouder aan de achterzijde van de ontsteker is gedrukt.
	Verkeerde soort ontsteker.	In systemen met 2 vonken moet een ontsteker met 2 vonken worden gebruikt.
	Verkeerde opening aan elektrode-uiteinde.	Zorg ervoor dat de behuizing dicht is en dat de afstand tussen het elektrode-uiteinde en de behuizing tussen 0,3 en 0,5 cm bedraagt. De afstand kan worden geregeld door de behuizing naar binnen of buiten te buigen.
	Van brander loskomende vlammen.	Sluit de ventilatieklep een beetje – zie vorige probleem.
Zoemende regelaar.	Normaal op warme dagen.	Dit is geen mankement. Dit wordt veroorzaakt door de interne trillingen in de regelaar en beïnvloedt niet de werking of de veiligheid van de gasbarbecue. Zoemende regelaars worden niet vervangen.
De branders steken elkaar niet aan.	Verstopte openingen aan de achterzijde van de brander.	Maak de branderopeningen schoon. Zie de onderhoudsinstructies voor branders.
De “verf” in het deksel of de kap bladdert blijkbaar af.	Vetophoping op binnenzijde.	Dit is geen mankement. De afwerking van het deksel en de kap is van email en bladdert niet af. Het afbladderen wordt veroorzaakt door verhard vet, dat in de verfachtige stukken droogt. Dit vet schilfert af. Dat kan worden voorkomen met regelmatig reinigen. Zie de reinigingsinstructies.

BESTELLEN VAN RESERVEONDERDELEN

Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantendienst de website van NAC (www.napoleongrills.com) voor extra informatie over reiniging, onderhoud, probleemoplossing en reserveonderdelen. Neem voor reserveonderdelen en garantieclaims direct contact op met de fabriek. U kunt de klantendienst telefonisch bereiken tussen 9 en 17 u (EST) op het nummer +1-705-725-4258 of via fax op +1-705-727-4282. Voor het verwerken van uw claim dienen wij de volgende informatie te ontvangen:

1. Model- en serienummer van het apparaat.
2. Onderdeelnummer en omschrijving.
3. Beknopte omschrijving van het probleem ('defect' volstaat niet).
4. Aankoopbewijs (fotokopie van factuur).

In bepaalde gevallen kan de vertegenwoordiger van de klantendienst u eventueel vragen de onderdelen voor inspectie te retourneren aan de fabriek, voordat reserveonderdelen worden geleverd. De onderdelen moeten franco worden verzonden naar de klantendienst met vermelding van de volgende informatie:

1. Model- en serienummer van het apparaat.
2. Beknopte omschrijving van het probleem ('defect' volstaat niet).
3. Aankoopbewijs (fotokopie van factuur).
4. Retourautorisatienummer – gekregen van de medewerker van de klantendienst.

Voordat u contact opneemt met de klantendienst, moet u weten dat de volgende artikelen niet gedekt zijn door de garantie:

-transport- of makelaarskosten of uitvoerbelastingen
-loonkosten voor verwijderen en opnieuw installeren
-kosten voor bezoek van onderhoudstechnicus voor diagnosevaststelling
-verkleuring van roestvrijstalen onderdelen
-defect onderdeel vanwege gebrekkige reiniging en onvoldoende onderhoud of gebruik van verkeerde reinigingsmiddelen (reinigingsmiddel voor ovens).

Vor dem Zünden dieses Geräts bitte unbedingt den Abschnitt „ZÜNDANLEITUNG" lesen.

⚠ ACHTUNG

In der Nähe dieses oder anderer Geräte dürfen weder Benzin noch andere brennbaren Flüssigkeiten oder Gase gelagert werden. Dies gilt auch für nicht angeschlossene Gasflaschen. Ein Nichtbefolgen dieser Anleitung kann durch Brände oder Explosionen zu Sachschäden und Körperverletzungen, auch zu tödlichen, führen.

⚠ GEFAHR

WENN ES NACH GAS RIECHT:

- **Gaszufuhr zum Gerät absperren.**
- **Flammen löschen.**
- **Haube öffnen.**
- **Wenn es weiterhin nach Gas riechen sollte, dem Gerät fernbleiben und unverzüglich den Gaslieferanten oder die Feuerwehr benachrichtigen.**

VORSICHT

Beim Auspacken und beim Zusammenbau sollten Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille getragen werden. Wir geben uns alle Mühe, den Zusammenbau einfach und sicher zu gestalten. Stahlteile können jedoch scharfe Kanten und Ecken haben, an denen man sich schneiden kann.

VORSICHTSMASSNAHMEN

- Dieser Gasgrill ist nicht für Wohnmobile oder Boote gedacht.
- Dieser Gasgrill darf nur an einem gut belüfteten Ort im Freien benutzt werden, nicht jedoch in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich.
- Stromversorgungskabel und Gasschlauch sind von heißen Flächen fernzuhalten.
- Vor jeder Benutzung muss der Gasschlauch untersucht werden. Wenn der Schlauch stark abgerieben oder eingeschnitten ist, muss er vor Benutzung des Gasgrills mit einem vom Hersteller empfohlenen Schlauch ersetzt werden.
- Wenn am Grill eine Gasflasche angeschlossen ist, muss das Gerät samt Flasche an einem gut belüfteten Ort im Freien stehen.
- Bei der Benutzung sollte der Gasgrill an einem windgeschützten Ort stehen, da starke Winde die Leistung des Grills beeinträchtigen.
- Kinder, aber auch Erwachsene, sollten auf die Gefahren hingewiesen werden, die heiße Flächen mit sich bringen. Kleinkinder dürfen sich nur unter Aufsicht von Erwachsenen in der Nähe des Gasgrills aufhalten.
- Auf keinen Fall darf dieser Gasgrill modifiziert werden.
- Wenn der Gasgrill nicht benutzt wird, muss die Gaszufuhr an der Gasflasche oder die Erdgaszuleitung abgesperrt werden.
- Soll der Gasgrill in einem Gebäude aufbewahrt werden, muss die Gasflasche abgenommen und im Freien an einem gut belüfteten Ort, zu dem Kinder keinen Zugang haben, gelagert werden. Gasflaschen dürfen nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum gelagert werden.
- Beim Vorwärmen des Gasgrills ist die Haube geschlossen zu halten.
- Auf das Gewürzregal dürfen keine Anzünder, Streichhölzer oder sonstigen brennbaren Materialien gelegt werden.
- Dieser Gasgrill ist nur für die Benutzung im Freien gedacht.

GOURMET GRILLS

Award Winning Products

NAPOLEON-Gasgrills werden gemäß Qualitätssicherungsnorm ISO 9001-2000 hergestellt. NAPOLEON-Produkte bestehen aus hervorragenden Bauteilen und Materialien und werden von Fachkräften montiert, die Stolz auf ihre Arbeit sind. Vor dem Verpacken für den Versand sind Ventile und Brenner auf einem Qualitätsprüfstand leckagegeprüft bzw. probegezündet und von einem qualifizierten Techniker inspiziert worden, damit der Kunde genau das Qualitätsprodukt erhält, das er von NAPOLEON erwartet.

DIE BESCHRÄNKTE PRESIDENT-LEBENSZEITGARANTIE DER NAPOLEON-GASGRILLS

Die Firma NAPOLEON garantiert, dass Ihr neuer NAPOLEON-Gasgrill so lange frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist, wie Sie den Gasgrill besitzen. Folgendes ist gedeckt: Alugussteile, aus Rostfreistahl hergestellte Brenner, Stangenroste und Seitenablagen, LUXIDIO®-Endkappen der Seitenablagen, Räder, Knöpfe, porzellanemaillierte Hauben und Hauben aus Rostfreistahl, wobei folgende Beschränkungen gelten:
In den ersten zehn Jahren stellt NAPOLEON nach eigenem Ermessen kostenlos Ersatzteile zur Verfügung. Vom elften Jahr an stellt NAPOLEON die Ersatzteile zu 50% des Verkaufspreises zur Verfügung.
Bei Teilen wie Reglern, Rollen, Warmhalteflächen aus Rostfreistahl, Schläuchen und Anschlüssen, Befestigungen und Zubehör stellt NAPOLEON im ersten Jahr der beschränkten Garantie kostenlos Ersatzteile zur Verfügung.
Bei Teilen wie Anbratplatten aus Rostfreistahl, Infrarot-Keramikbrennern (außer der Gitter), Zündern (außer der Batterien), Thermometern und Messingventilen stellt NAPOLEON in den ersten drei Jahren der beschränkten Garantie kostenlos Ersatzteile zur Verfügung.
Die Transport- und Arbeitskosten sowie etwaige Exportzölle trägt NAPOLEON nicht.

BEDINGUNGEN UND BESCHRÄNKUNGEN

„Nur dem Erstkäufer, d.h. der natürlichen oder juristischen Person (dem registrierten Kunden), deren Name auf dem an NAPOLEON gesendeten Garantieschein eingetragen ist und die das Gerät von einem NAPOLEON-Vertragshändler gekauft hat, garantiert NAPOLEON, dass ihre Produkte frei von Verarbeitungsfehlern sind. Dabei gelten folgende Bedingungen und Beschränkungen:"

Die Herstellergarantie ist nicht übertragbar und kann auf keinen Fall von einem unserer Vertreter verlängert werden.

Der Gasgrill muss von einem hierfür lizenzierten und autorisierten Techniker installiert werden. Die Installation hat gemäß der mitgelieferten Installationsanleitung sowie der gesetzlichen Bau- und Brandschutzvorschriften zu erfolgen.

Diese beschränkte Garantie deckt keine Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, mangelhafte Wartung, Fettbrände, Umwelteinflüsse, Unfälle, Modifikationen, Missbrauch oder Vernachlässigung entstehen. Der Einbau von Ersatzteilen anderer Hersteller macht diese Garantie null und nichtig.

Weiterhin deckt diese beschränkte Garantie Folgendes nicht ab: Kratzer, Beulen, Lackschäden, Korrosion oder Verfärbung durch Hitze oder scheuernde oder chemische Reinigungsmittel, abgestoßene Porzellanemaille sowie Teile, die bei der Installation des Gasgrill benutzt werden.

Sollte ein Teil in der Garantiezeit soweit beeinträchtigt werden, dass es seine Funktion nicht mehr erfüllt, wird ein Ersatzteil zur Verfügung gestellt.

Nur im ersten Jahr erstreckt sich diese Garantie auf den Ersatz der garantierten Teile, wenn diese trotz Bedienung gemäß Bedienungsanleitung und unter normalen Bedingungen Material- oder Verarbeitungsfehler aufweisen.

Nach dem ersten Jahr kann sich NAPOLEON gemäß dieser beschränkten President-Lebenszeitgarantie nach eigenem Ermessen sämtlicher Garantieverpflichtungen entledigen, indem sie dem Erstkäufer den Großhandelspreis eines defekten Garantieteils erstatten.

NAPOLEON ist nicht verantwortlich für Installations-, Arbeits- oder sonstige Kosten oder Auslagen, die in Verbindung mit der Installation eines Garantieteils anfallen; solche Kosten sind nicht von dieser Garantie gedeckt.

Ungeachtet der Bestimmungen in dieser beschränkten President-Lebenszeitgarantie beschränkt sich NAPOLEONs Verantwortung auf das Obige und deckt auf keinen Fall etwaige Neben-, Folge- oder indirekte Schäden.

In diesen Garantiebestimmungen werden NAPOLEONs Verpflichtung und Haftung bezüglich NAPOLEON-Gasgrills definiert. Sonstige ausdrücklichen oder angenommenen Gewährleistungen bezüglich dieses Produkts, seiner Bauteile und seines Zubehörs sind ausgeschlossen.

Im Zusammenhang mit dem Verkauf dieses Produkts übernimmt NAPOLEON keine weiteren Verpflichtungen und autorisiert auch Dritte nicht dazu, in ihrem Namen weitere Verpflichtungen zu übernehmen. NAPOLEON ist nicht verantwortlich für Überbrennen, Ausblasen durch äußere Einflüsse wie starke Winde, unzureichende Belüftung usw.

Für Beschädigungen des Gasgrills durch Wettereinflüsse, Hagel, schlechte Behandlung und schädliche Chemikalien oder Reinigungsmittel ist NAPOLEON nicht verantwortlich.

Im Garantiefall ist der Kaufbeleg oder eine Kopie davon zusammen mit der Serien- und der Modellnummer vorzulegen. Die Garantie-Registrierkarte muss innerhalb von vierzehn Tagen ausgefüllt zurückgeschickt werden, oder Sie registrieren die Garantie über das Internet bei **www.napoleongrills.com**.

NAPOLEON behält sich im Fall eines Garantieanspruchs das Recht vor, das Produkt oder ein Teil des Produkts von einem Firmenvertreter inspizieren zu lassen.

Die Transport- und Arbeitskosten sowie etwaige Exportzölle trägt NAPOLEON nicht.

WICHTIGE GE- UND VERBOTE

GEBOTE

- Vor dem ersten Gebrauch des Grasgrills die gesamte Anleitung lesen.
- Mindestabstand zu brennbaren Gegenständen einhalten (410 mm nach hinten, 180 mm zur Seite). Zu Vinylverkleidungen oder großen Glasscheiben werden größere Abstände empfohlen.
- Vor dem ersten Gebrauch, jährlich und nach Austausch eines Gasbauteils stets eine Leckageprüfung durchführen.
- Grill stets genau nach Anleitung zünden. Wenn das Gasflaschenventil geöffnet wird, müssen die Brennerventile geschlossen sein.
- Die Anbratplatten gemäß Installationsanleitung positionieren. Die Löcher nach vorn ausrichten.
- Fettschale und Anbratplatten regelmäßig säubern, damit es nicht zu Fettbränden kommen kann.
- Vor dem Zünden des rückseitigen Brenners die Warmhaltefläche entfernen. (Große Hitze beschädigt die Warmhaltefläche.)

VERBOTE

- Der Schlauch darf nicht unter der Tropfpfanne verlaufen. Der vorgeschriebene Abstand des Schlauchs zum Boden des Geräts ist einzuhalten.
- Keine Anzünder, Streichhölzer oder sonstigen brennbaren Materialien auf das Gewürzregal legen.
- Gerät nicht unter eine brennbare Dachkonstruktion stellen.
- **Rückseitigen Brenner nicht gleichzeitig mit den Hauptbrennern betreiben.**
- Grill während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Brenner nicht bei geschlossener Haube zünden.
- Grill nicht bewegen, wenn er heiß oder in Betrieb ist.
- Aufflammen nicht mit Wasser löschen.
- Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger säubern.

GASFLASCHEN

Es dürfen nur Gasflaschen benutzt werden, die die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen. Die Mindestflaschengröße bei Butan ist 13 kg, bei Propan 6 kg. Die Flasche muss eine für den Betrieb ausreichende Gasmenge liefern können. Im Zweifelsfall wird der Gaslieferant mit Informationen helfen.

- Das Ventil der Gasflasche ist vorsichtig zu behandeln.
- Eine Flasche, die die gesetzlichen Bestimmungen nicht erfüllt, darf nicht angeschlossen werden.
- Eine mehr als 7 kg fassende Flasche muss außerhalb der Einfassung (unter der rechten Seitenablage) auf ebenem Boden stehen. Kleinere Flaschen können innerhalb der Einfassung in der Aussparung im unteren Regal stehen. Nur angeschlossene Gasflaschen dürfen in der Einfassung oder nahe am Gerät stehen. Reserveflaschen dürfen nicht in der Nähe eines betriebenen Geräts gelagert werden. Gasflaschen dürfen weder großer Hitze noch dem direkten Sonnenlicht ausgesetzt werden.

WICHTIG: Der Schlauch muss den vorgeschriebenen Abstand zum Boden des Geräts haben. Wenn der Schlauch heiße Flächen berührt, kann er schmelzen und undicht werden und einen Brand verursachen.

FLASCHENANSCHLUSS: Es ist sicherzustellen, dass der Gasreglerschlauch knickfrei ist. Kappe oder Stöpsel vom Flaschenventil entfernen. Regler an das Flaschenventil anschließen. *Vor der Benutzung des Grills alle Verbindungen auf Leckagen überprüfen.* Ein Leckagetest muss jährlich, nach jedem Anschließen einer Flasche und nach Auswechseln eines Gasbauteils durchgeführt werden.

GASSCHLAUCH

- Gehören Schlauch und Regler nicht zum Lieferumfang, dürfen nur solche Schläuche und Regler verwendet werden, die die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen.
- Gerät nicht an eine permanente Gasversorgung anschließen.
- Der Schlauch darf nicht mit Fett oder sonstigen heißen Flüssigkeiten oder Bauteilen des Geräts in Berührung kommen.
- Schlauch regelmäßig überprüfen. Ein Schlauch, der Risse oder Schmelzstellen aufweist oder abgenutzt ist, muss vor der nächsten Benutzung des Geräts ersetzt werden.
- Es wird eine Schlauchlänge von 0,5 m empfohlen. Der Schlauch darf nicht länger als 1,5 m sein.
- Beim Anschließen ist darauf zu achten, dass der Schlauch knickfrei und nicht verdreht ist.
- Der Schlauch ist vor dem aufgedruckten Ablaufdatum auszuwechseln.

REGLER

In der folgenden Tabelle sind die Anschlusswerte des Geräts aufgeführt.

BRENNER	DÜSENGRÖSSE		(GROB)LEISTUNG	GASVERBRAUCH
	I	II	(INSGESAMT)	(INSGESAMT)
HAUPT	61	65	16.4kW	1192g/h
HINTEN	56	58	5.9kW	430 g/h
SEITE	61	66	4.0kW	291 g/h

Zugelassene Gase / Druck - Die Werte Ihres Geräts stehen auf dem Typenschild.

Gaskategorie	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Düsengröße (siehe oben)	I	I	II
Gasdruck	Butan: 30 mbar Propane: 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane 50mbar Propane 50mbar
Länder	DK, FI, NL, NO, SE	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT	DE, AT

Die Regler für Butan und Propan müssen für mindestens 1500 g/h ausgelegt sein. Der Regler darf nicht modifiziert werden. Nur Regler verwenden, die den oben aufgeführten Druck liefern.

ANLEITUNG FÜR DIE LECKAGEPRÜFUNG

FÜR DIE LECKAGEPRÜFUNG AUF KEINEN FALL EINE FLAMME BENUTZEN

LECKAGEPRÜFUNG: Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden. Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen. Die zu prüfenden Stellen sind auf der *Leckageprüfzeichnung* aufgeführt.

1. Alle Brenner abstellen. Flaschenventil aufdrehen.

2. Seifenwasser (halb Wasser, halb Flüssigseife) auf alle Anschlüsse und Verbindungen an Regler, Schlauch, Verteiler und Ventile auftragen.

3. Leckagen werden durch Blasenbildung angezeigt. Leckage durch Festdrehen des Anschlusses oder Austausch des Teils durch ein vom Händler empfohlenes Teil beseitigen.

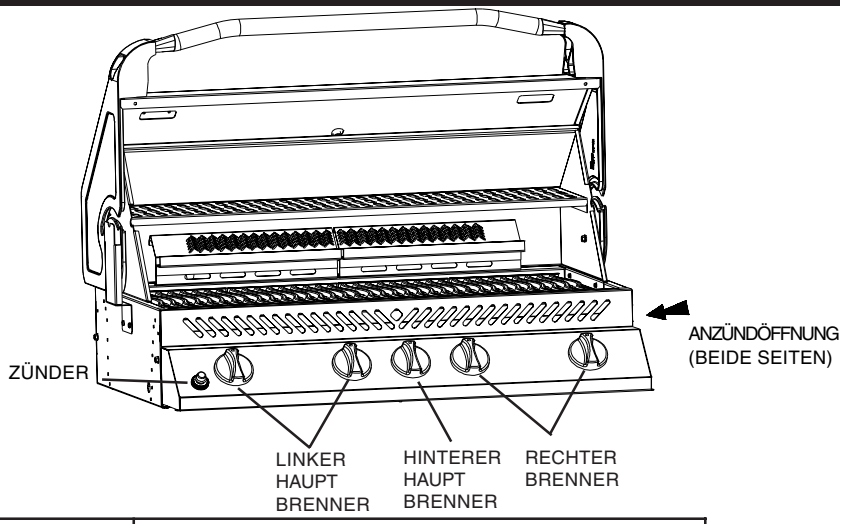
4. Bleibt die Leckage bestehen, Flaschenventil zudrehen, Regler abnehmen und Grill vom Gaslieferanten oder Händler untersuchen lassen. Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, wenn die Leckage behoben ist.

5. Gaszufuhr abstellen.

ZÜNDANLEITUNG

Haube öffnen.

Flaschenventil bei geschlossenen Brennerventilen öffnen.



Zünden eines Hauptbrenners

Linken Rohrbrenner auf höchste Stufe stellen.

Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden

Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten.

Wenn der linke Brenner auf höchster Stufe brennt, den mittleren und/oder rechten Brenner auf höchste Stufe stellen.

Zünden des hinteren Brenners

Warmhaltefläche abnehmen.

Hinteren Brenner auf höchste Stufe stellen.

Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden

Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten.

Zünden des Seitenbrenners (Zubehör)

Brennerdeckel öffnen.

Seitenbrenner auf höchste Stufe stellen.

Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden

Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten.

Der hintere Brenner darf nicht zusammen mit dem Hauptbrenner benutzt werden.

GRILLANLEITUNG

Beim allerersten Erhitzen gibt der Gasgrill einen leichten Geruch ab. Der Geruch wird durch das „Einbrennen" der Innenlacke und Verdunsten der Schmiermittel aus der Fertigung verursacht, ist ganz normal und tritt später nicht mehr auf. Vor der ersten Benutzung sollten Sie darum die Hauptbrenner etwa eine halbe Stunde mit größter Hitze brennen lassen. Vor dem Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder mageres Schweinefleisch ist es am besten, die Roste vor dem Vorwärmen zu ölen, damit das Fleisch nicht anklebt. Beim Grillen von sehr fettem Fleisch kann es zum Aufflammen kommen. Um Aufflammen zu verhindern, können Sie Fett abschneiden oder mit niedrigerer Temperatur grillen. Wenn es zum Aufflammen kommt, legen Sie das Fleisch von der Flamme weg zur Seite und stellen die Temperatur herunter. Lassen Sie die Haube offen. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in Napoleons Grill-Kochbuch.

GRILLEN MIT DEN HAUPTBRENNERN: Vor dem Anbraten von Grillgut wird 10 Minuten Vorwärmen empfohlen. Dafür werden alle Hauptbrenner auf die höchste Stufe gestellt und die Haube geschlossen. Kurz zu grillende Nahrungsmittel wie Fisch und Gemüse können bei offener Haube gegrillt werden. Beim Grillen bei geschlossener Haube ist die Temperatur gleichmäßiger und höher, sodass die Grillzeit kürzer ist und das Fleisch gleichmäßiger gegrillt wird. Benötigt ein Grillgut länger als 30 Minuten, wie z. B. ein Braten, so kann es indirekt gekocht werden (Braten neben den gezündeten Brenner stellen). Vor dem Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder mageres Schweinefleisch ist es am besten, die Roste vor dem Vorwärmen zu ölen, damit das Fleisch nicht anklebt. Beim Grillen von sehr fettem Fleisch kann es zum Aufflammen kommen. Um Aufflammen zu verhindern, können Sie Fett abschneiden oder mit niedrigerer Temperatur grillen. Wenn es zum Aufflammen kommt, legen Sie das Fleisch von der Flamme weg zur Seite und stellen die Temperatur herunter. Lassen Sie die Haube offen. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in Napoleons Grill-Kochbuch.

GRILLEN MIT DEM RÜCKSEITIGEN BRENNER: ***Zum Grillen mit dem rückseitigen Brenner ist die Warmhaltefläche zu entfernen.*** Auch Grillroste entfernen, die dem Drehspieß im Weg sind. Der rückseitige Brenner hat eine Leistung von 5.9 kW . Er ist für die Benutzung mit dem mitgelieferten Drehspieß gedacht (siehe Montageanleitung für den Drehspieß). Soll das Ausgleichsgewicht benutzt werden, Drehspießmotor vom Gasgrill abnehmen. Legen Sie den Spieß mit dem zu grillenden Fleisch in die Spießaufnahmen im Grill. Der Spieß wird jetzt von der schweren Seite des Fleisches nach unten gedreht. Befestigen Sie das Ausgleichsgewicht jetzt so, dass der Arm nach oben zeigt. Verstellen Sie das Ausgleichsgewicht so weit nach innen oder außen, dass der Spieß in jeder Stellung stehen bleibt. Stecken Sie den Motor wieder auf, und beginnen Sie zu grillen. Mit einer Schale können Sie den abtropfenden Saft für eine Soße auffangen. Wenn erforderlich, können Sie das Fleisch während des Grillens auch damit einfetten. Zum Fixieren des Bratensafts im Braten stellen Sie den rückseitigen Brenner auf die höchste Stufe, bis das Fleisch braun ist, dann stellen Sie den Brenner zum Garen herunter. Die Haube sollte möglichst geschlossen sein. Braten und Geflügel werden außen herrlich braun und innen saftig und zart. Mit dem Brenner auf der mittleren bis höchsten Stufe ist ein 1,4 kg schweres Hähnchen mit dem Drehspieß in etwa eineinhalb Stunden fertig. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in Napoleons Grill-Kochbuch.

KOCHEN MIT DEM SEITENBRENNER: Auf dem Seitenbrenner kann die Soße oder Suppe wie auf einer Herdplatte zubereitet werden. Der Gasgrill sollte so stehen, dass der Seitenbrenner vom Wind geschützt ist, da der Wind seine Leistung beeinträchtigt. Empfohlener Pfannendurchmesser: 20 bis 25 cm.

REINIGUNGSANLEITUNG

Zum Reinigen müssen die Brenner ausgeschaltet sein. Heiße Flächen nicht ungeschützt berühren. Grill an einen Ort stellen, wo das Reinigungsmittel keinen Schaden anrichten kann (nicht auf die Terrasse oder den Rasen). Kein Teil dieses Gasgrills darf mit Ofenreiniger gesäubert werden. Grillroste oder andere Teile des Gasgrills nicht in einem selbstreinigenden Ofen säubern. Gasgrill regelmäßig reinigen, da Barbecue-Sauce und Salz das Metall angreifen.

ROSTE UND WARMHALTEFLÄCHE – lassen sich am besten beim Vorwärmen des Grills mit einer weichen Messingdrahtbürste säubern. Für schwer zu entfernende Flecke Stahlwolle verwenden. Rostfreistahlroste erhalten bei normalem Betrieb des Grills wegen der hohen Temperatur eine permanente Verfärbung.

DAS INNERE DES GASGRILLS – Grillroste entfernen. Gusseiserne Seiten und die Innenseite der Haube mit einer weichen Messingdrahtbürste von losem Schmutz befreien. Anbratplatten mit einem Spachtel oder Schaber abkratzen, und die Asche mit einer Drahtbürste beseitigen. Anbratplatten abnehmen, und die Brenner mit einer Messingdrahtbürste reinigen. Den Schmutz aus dem Inneren des Gasgrills in die Tropfpfanne fegen. Anbratplatten wieder einsetzen und auf richtige Positionierung achten (siehe Zusammenbauanleitung).

TROPFPFANNE – zum Reinigen herausziehen. Sie sollte nach vier- bis fünfmaligem Benutzen des Grills ausgeleert werden. Das Fett läuft durch die unter dem Gasgrill befindliche Tropfpfanne und sammelt sich in einer Einweg-Fettschale unterhalb der Tropfpfanne. Eine zu große Ansammlung von Fett stellt eine Feuergefahr dar. Tropfpfanne nicht mit Alufolie oder Sand auskleiden, da das Fett am Durchfließen gehindert wird. Pfanne mit einem Spachtel oder Schaber auskratzen; Inhalt in die Einweg-Fettschale fegen. Schale je nach Häufigkeit der Benutzung alle zwei bis vier Wochen auswechseln. Ersatzschalen gibt es beim Napoleon-Händler.

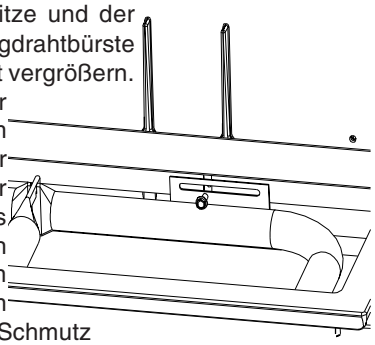
REINIGEN DER AUSSENSEITE DES GASGRILLS – Lackierte, Porzellan- oder Rostfreistahlteile nicht mit Scheuermitteln säubern. Die Porzellanemaille ist besonders vorsichtig zu behandeln. Die Emaillebeschichtung ist wie Glas und platzt beim Anschlagen leicht ab. Emaille-Reparaturmaterial ist von Ihrem Napoleon-Händler erhältlich. Außenflächen am besten in handwarmem Zustand mit warmem Seifenwasser reinigen. Rostfreistahl mit einem entsprechenden Reinigungsmittel oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel säubern. Stets in Strukturrichtung wischen. Keine Stahlwolle verwenden, da sie Kratzspuren hinterlässt. Rostfreistahl verfärbt sich unter Hitze goldfarben oder braun. Diese Verfärbung ist normal und beeinträchtigt die Leistung des Grills nicht.

WARTUNGSANLEITUNG

Es wird empfohlen, diesen Gasgrill einmal im Jahr von einer Fachkraft inspizieren und warten zu lassen.

Gaszufuhr vor den Wartungsarbeiten abstellen und Gerät von der Gaszufuhr trennen. Grill vor dem Warten abkühlen lassen, damit es nicht zu Verbrennungen kommt. Jährlich und nach Auswechseln eines Gasbauteils eine Leckageprüfung durchführen.

SCHLAUCH – auf Abrieb, Schmelzstellen, Einschnitte und Risse untersuchen. Wenn einer dieser Defekte vorliegt, darf der Gasgrill nicht benutzt werden. Schlauch von Ihrem Napoleon-Händler oder einem Fachbetrieb auswechseln lassen.



BRENNER – sind aus dickwandigem Rostfreistahl 304 hergestellt. Wegen der extremen Hitze und der Umwelteinflüsse treten trotzdem Korrosionen auf. Korrosion der Oberflächen mit einer Messingdrahtbürste entfernen. Verstopfte Auslässe mit einer geöffneten Heftklammer freimachen. Auslässe dabei nicht vergrößern. Spinnen und Insekten werden von Propan- und Erdgasgeruch angelockt. Damit sie im Brenner keine Nester bauen, ist der Lufteinlass mit einem Insektengitter versperrt, womit das Problem jedoch nicht 100%ig gelöst ist. Ein Spinnennetz oder Nest verbrennt mit einer weichgelben oder orangefarbenen Flamme, oder es kommt zu einem Feuer (Flammenrückschlag) an der Luftzufuhr unter dem Bedienbrett. Damit das Innere eines Brenners gereinigt werden kann, muss er aus dem Gasgrill ausgebaut werden. Schraube in der Mitte des Brenners lösen. Brenner am hinteren Teil nach oben und herausheben. Innere des Brenners mit einer flexiblen Spezialbürste zum Reinigen von Venturirohren säubern. Den gelösten Schmutz durch den Gaseinlass aus dem Brenner schütteln. Das Insektengitter muss sauber, dicht und frei von Fusseln und sonstigem Schmutz sein. Auch die Ventildüsen müssen sauber sein. Es ist darauf zu achten, dass die Düsen beim Reinigen nicht vergrößert werden. Brenner wieder einbauen. Beim Einbau muss die Düse in den Brenner geführt werden. Brennerabdeckung aufsetzen und Befestigungsschrauben festschrauben.

ALUGUSSTEILE – regelmäßig mit warmem Seifenwasser säubern. Normalerweise rostet Aluminium nicht. Durch die hohen Temperaturen und die Umwelteinflüsse kann es jedoch zu einem Oxidieren der Oberfläche kommen. Dies äußert sich als weiße Flecke auf dem Guss. Gussteile säubern und mit feinem Sandpapier abschmirgeln. Schmirgelstaub abwischen, und Gussteile mit temperaturbeständiger Grillfarbe lackieren. Benachbarte Teile abdecken, damit sie nicht mit Farbe besprüht werden. Gemäß Anweisung auf der Farbdose trocknen lassen.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Bei höchster Brennerstufe zu niedrige Hitze und Flamme	Inkorrektes Zünden	Zündanleitung genau befolgen. Wenn das Flaschenventil aufgedreht wird, müssen alle Brennerventile geschlossen sein. Flaschenventil langsam aufdrehen, um Druckstöße zu verhindern. Siehe Zündanleitung.
	Falsches Vorwärmen.	Grill mit Hauptbrennern auf höchster Stufe 10-15 Minuten lang vorwärmen

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Brennerflamme gelblich, und es riecht nach Gas	Spinnenweben oder anderweitige Verschmutzung.	Brenner herausnehmen und gründlich reinigen. Siehe allgemeine Wartungsanleitung.
Brenner zündet nicht mit Zünder, aber mit Streichholz.	Batterie leer oder falsch installiert.	Batterie wechseln. Plusklemme muss unten liegen.
	Elektrodenanschluss lose.	Elektrodendraht fest in den Anschluss auf der Rückseite des Zünders stecken.
	Es wurde ein falsches Ersatzteil als Zünder eingebaut.	Bei einem Ein-Funken-System muss ein Ein-Funken-Zünder eingebaut sein.
	Elektrodenspitzen haben zu großen Abstand.	Der Gassammelbehälter muss fest sitzen und der Abstand zwischen Elektrodenspitze und Sammelbehälter muss 3-5 mm betragen. Der Abstand kann durch Biegen des Behälters nach innen oder außen eingestellt werden.
Regler gibt ein brummendes Geräusch ab.	Ist an heißen Tagen normal.	Dies ist kein Defekt. Es wird durch Vibrationen im Regler erzeugt und beeinträchtigt die Leistung und Sicherheit des Grills nicht. Brummende Regler werden nicht ersetzt.
Flamme springt nicht auf andere Brenner über.	Löcher auf der Brennerrückseite verstopft.	Gasaustrittslöcher säubern. Siehe Wartungsanleitung, Abschnitt Brenner.
Auf der Innenseite des Deckels oder der Haube scheint die „Farbe" abzublättern.	Auf der Innenseite hat sich Fett abgesetzt.	Dies ist kein Defekt. Die Innenseite des Deckels oder der Haube besteht aus einer Porzellanbeschichtung, die nicht abblättern kann. Was abblättert, ist hart getrocknetes Fett. Regelmäßiges Reinigen verhindert dies. Siehe Reinigungsanleitung.

DAS BESTELLEN VON ERSATZTEILEN

Bevor Sie sich mit Napoleons Kundendienst in Verbindung setzen, informieren Sie sich bitte auf Napoleons Website unter www.napoleongrills.com über detailliertere Hinweise bezüglich Reinigung, Wartung, Fehlersuche und das Auswechseln von Teilen. In Bezug auf Ersatzteile und Garantieansprüche setzen Sie sich bitte direkt mit dem Werk in Verbindung. Der Kundendienst ist von 9 bis 17 Uhr (Standardzeit im Osten Nordamerikas) per Telefon (1-866-820-8686) oder Fax (1-705-727-4282) erreichbar. Bitte halten Sie folgende Informationen bereit:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts.
2. Nummer und Beschreibung des Teils.
3. Genaue Beschreibung des Problems („Ist kaputt" reicht nicht aus).
4. Kaufbeleg.

In einigen Fällen werden Sie aufgefordert, die Teile zur Untersuchung an das Werk zu schicken, bevor Sie Ersatzteile erhalten. Die Teile müssen frei gemacht an die Kundendienstabteilung zusammen mit folgenden Informationen geschickt werden:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts.
2. Genaue Beschreibung des Problems („Ist kaputt" reicht nicht aus).
3. Kaufbeleg (Fotokopie der Rechnung).
4. Die Rücksendeerlaubnisnummer, die Sie vom Kundendienst für diesen Garantiefall erhalten.

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, beachten Sie bitte, dass Folgendes nicht von der Garantie gedeckt ist:

- Transportkosten, Maklerkosten, Zollgebühren
- Arbeitskosten für Aus- und Einbau
- Kosten für die Fehlerdiagnose über das Telefon
- Verfärbung der Teile aus Rostfreistahl
- Defekte durch mangelhafte Reinigung und Wartung oder falsche Reinigungsmittel (Ofenreinigungsmittel).

GOURMET GRILLS

Award Winning Products

Le griglie a gas NAPOLEON sono prodotte secondo le normative standard di sicurezza ISO 9001-2000
Certificato di Sicurezza e Qualità
I prodotti NAPOLEON sono progettati con componenti e materiali di qualità superiore e sono montati da personale preparato e serio. L'assemblaggio delle valvole e il test per fughe di gas sono fatti da tecnici specializzati all'interno di stazioni apposite.
Gli impianti sono ispezionati dai nostri tecnici prima dell'imballaggio e della spedizione al fine di assicurare al cliente la qualità che si aspetta da NAPOLEON.

GRIGLIA A GAS NAPOLEON- GARANZIA PRESIDENZIALE SENZA LIMITI

NAPOLEON garantisce i seguenti materiali e prodotti della tua nuova griglia a gas contro difetti di produzione per tutto il tempo che lei avrà l'impianto.
La presente garanzia copre:rivestimenti in alluminio,fornelli in acciaio inossidabile,grate in acciaio inossidabile,ripiani laterali in acciaio inossidabile,parti laterali dei ripiani in LUXIDO, rotelle, maniglie,coperchi in ceramica e in acciaio inossidabile. Soggetti alle seguenti condizioni.
Durante i primi 10 anni NAPOLEON garantirà la sostituzione dei pezzi a sua discrezione senza lacune costo. Dall'undicesimo anno per sempre NAPOLEON garantirà la sostituzione dei pezzi fino al 50% del loro valore corrente.
I componenti come: regolatori, fonditori,grate riscaldanti,tubi, connessioni, cinture e accessori sono garantiti senza alcun costo nei primo anno di garanzia.
Componenti come: piastre in acciaio inossidabile, accenditori (escluso batterie), termometri e valvole in ottone sono garantite senza alcun costo durante il primo anno .
NAPOLEON non copre per : spese di trasporto , costi di lavorazione o tasse di esportazione.

CONDIZIONI E LIMITAZIONI

"NAPOLEON garantisce i suoi prodotti per i difetti di produzione solo del produttore originale
(nonché delle società individuali o legali – clienti registrati – i cui nomi compaiono sulla cartolina di garanzia fornita con l'impianto NAPOLEON), e provato che l'acquisto è avvenuto attraverso un rappresentante autorizzato NAPOLEON, la garanzia è soggetta alle seguenti condizioni e limitazioni:
Questa garanzia non è trasferibile e non può essere estesa a niente altro da nessun rappresentante.
La griglia a gas deve essere installata da un servizio tecnico autorizzato munito di regolare licenza.
L'installazione deve essere fatta secondo le normative di installazione come da istruzioni allegate al presente prodotto nonché secondo i regolamenti nazionali e locali vigenti.
Questa garanzia limitata non copre i danni causati da disuso, scarsa manutenzione, oli infiammabili, ambiente inadeguato, incidenti, alterazioni, abuso o negligenza e i danni su tutti i pezzi installati da altri montatori non autorizzati.
Questa garanzia limitata inoltre non copre i graffi, le ammaccature delle superfici verniciate, corrosione o decolorazione da calore, detergenti corrosivi o abrasivi nonché le crepe sulle parti in porcellana o su altri componenti usati per il montaggio della griglia.
Se il deterioramento di alcuni pezzi avviene entro il periodo della copertura garantita, il pezzo sarà sostituito.
Solo durante il primo anno questa garanzia è estesa alla sostituzione dei pezzi garantiti che sono difettosi per il materiale o per la lavorazione del prodotto come da istruzioni e in normali condizioni.
Dopo il primo anno, nel rispetto della presente garanzia limitata, NAPOLEON può a sua discrezione, esonerarsi totalmente da ogni obbligazione rifondendo al garantito principale l'intero prezzo di ogni parte purché si riscontri il difetto.
NAPOLEON non sarà responsabile per l'installazione, manodopera e altri costi o spese relative alla re-installazione di pezzi garantiti poiché queste spese non sono coperte da garanzia.
Nonostante le disposizioni contenute nella presente garanzia a vita limitata del Presidente ,la responsabilità di NAPOLEON è definita come sopra e non si applica ad eventi incidentali, consequenziali o indiretti.
Questa garanzia definisce le obbligazioni e le responsabilità di NAPOLEON per ciò che concerne la griglia a gas NAPOLEON ,tutte le altre garanzie espresse o implicite per ciò che riguarda il prodotto, i suoi componenti e accessori , sono escluse.
NAPOLEON non si assume alcuna responsabilità per danni causati da terzi non autorizzati alla vendita del prodotto.
NAPOLEON non sarà responsabile per incendi dolosi ,scoppi, dovuti a condizioni ambientali come vento forte o ventilazione inadeguata.
NAPOLEON non risponde per danni alla griglia a gas dovuti a condizioni climatiche come :grandine, maltrattamenti, danni chimici o da detergenti.
La fattura di acquisto o copia sono richieste insieme al numero di serie o numero del modello ogni volta che si fa richiesta di garanzia alla NAPOLEON.
La cartolina di registrazione della garanzia deve essere spedita entro 14 giorni al registro delle garanzie oppure registrata on-line al seguente indirizzo **www.napoleongrills.com.**
NAPOLEON si riserva I diritti di ispezionare di ogni prodotto o parti di questo prima di soddisfare la garanzia.
NAPOLEON non si assume alcun costo di trasporto, costo di lavorazione o tasse doganali.
NAPOLEON garantisce i difetti dei seguenti materiali e lavorazioni della tua nuova griglia a gas NAPOLEON per tutto il tempo che tu avrai la griglia a gas.

Non cercate di accendere l'impianto senza prima avere preso visione della sezione " ACCENSIONE " di questo manuale.

ATTENZIONE

PER LA TUA SICUREZZA NON TENERE O USARE BENZINA O ALTRE SOSTANZE INFIAMMABILI NELLE VICINANZE DI QUESTO OD ALTRI IMPIANTI.
UNA BOMBOLA DI GAS PROPANO NON COLLEGATA ALL'USO NON DEVE ESSERE ACCANTONATA VICINO ALL'IMPIANTO.
SE LE INFORMAZIONI DI QUESTE ISTRUZIONI NON SONO SEGUITE IN MODO ESATTO POTREBBE VERIFICARSI UN' ESPLOSIONE CHE CAUSERA' SERI DANNI A COSE E PERSONE O MORTE.

PERICOLO

COSA FARE SE SENTI ODORE DI GAS:
- **Spegnere il gas.**
- **Estinguere eventuali fiamme aperte**
- **Aprire il coperchio**
- **Chiamare subito il tecnico del gas o i vigili del fuoco se l'odore persiste.**

ATTENZIONE

Durante il disimballaggio e l'assemblaggio, si raccomanda di indossare guanti da lavoro e occhiali di protezione. Nonostante siano state prese tutte le misure necessarie per rendere il processo di assemblaggio il più semplice e sicuro possibile, le parti fabbricate in acciaio hanno tipicamente bordi e angoli affilati che potrebbero causare tagli se maneggiate in modo errato.

OPERAZIONI DI SICUREZZA

- Questa griglia a gas non è da utilizzare su natanti o altri veicoli.
- Questa griglia a Gas deve essere usata solo all'esterno, in un posto ben ventilato e non deve essere usata all'Interno di edifico, garage o alter aeree chiuse.
- Allontanare ogni cavo elettrico o tubi di rifornimento dalle superfici calde.
- Ispezionare I tubi del rifornimento prima di ogni utilizzo. Se ci sono segni di rotture, abrasioni,o tagli sul tubo questo deve essere sostituito prima dell'utilizzo della griglia a Gas con i pezzi consigliati specificatamente dal produttore.
- Quando la bombola del propano non è scollegata dall'apparecchio, la griglia a Gas deve essere messa fuori in spazi ben areati.
- Non posizionate l'apparecchio in luoghi sottoposti a forti venti. I venti forti possono diminuire le prestazioni dell'impianto.
- Spegnere il gas sulla bombola dopo l'uso.
- Durante l'uso non spostare l'apparecchio.
- Gli adulti e specialmente i bambini devono essere avvisati dei pericoli derivanti dalle superfici di calore – I bambini piccoli devono essere tenuti sotto la sorveglianza degli adulti quando si avvicinano alla Griglia Gas.
- L'impianto non deve mai essere modificato.
- Il Gas deve essere spento dalla bombola di Propano quando la griglia a Gas non è in uso.
- Quando la Griglia a Gas viene messa all'interno, le connessioni tra la bombola di propano e la griglia devono essere staccate e la bombola rimossa e messa all'esterno in un posto ben ventilato , fuori dalla portata dei bambini. Le bombole non devono essere messe all'interno di edifici , garage o altre aree chiuse.
- Il coperchio deve essere chiuso durante il periodo di preriscaldamento.

Non usare recipienti per condimenti per appoggiarvi accendini o fiammiferi o altri materiali infiammabili.
- L'impianto è stato progettato per utilizzo solo esterno.

IMPORTANTE -FARE E NON FARE

FARE

- Leggere l'intero libretto di istruzioni prima di usare la griglia a gas.
- Mantenere una distanza adeguata dai combustibili (410mm (16") dal retro dell'unità e 180mm (7") dalle parti) una distanza maggiore si raccomanda vicino a sostanze viniliche o larghi pannelli di vetro.
- Eseguire un test per eventuali fughe di gas prima di utilizzare l'impianto ed ogni volta che siano stati sostituite delle parti.
- Seguire le istruzioni di accensione attentamente quando usate la griglia.
- Il controlli dei bruciatori devono essere posizionati su OFF quando valvola della bombola è posiziona su ON.
- Assicuratevi che le piastre siano posizionate propriamente secondo il manuale di istruzioni . i fori devono essere di sul fronte della griglia a gas.
- Pulite dalla sporcizia e dal grasso le piastre regolarmente per evitare fiammate.
- Rimuovete la grata prima di accendere il bruciatore posteriore. (il calore estremo danneggerà la grata di riscaldamento).
- Utilizzare guanti protettivi quando maneggiate i componenti caldi.

NON FARE

- Non ruotate il tubo sotto il gocciolatoio- ci vuole una certa distanza tra il tubo e la base dell'unità.
- Non usate vassoi per condimenti per appoggiarvi accendini o fiammifero i o atri materiali infiammabili.
- Non cercate di usare la bombola che non si dotata di una connessione QCC1.
- Non utilizzate il bruciatore posteriore mentre i fornelli principali sono accesi.
- Non posizionate le unità sotto costruzioni di combustibile non protette.
- Non lasciate incustodita la griglia mentre è in funzione.
- Non accendete i bruciatori a coperchi chiusi.
- Non muovete al griglia quando si sta scaldando.
- Non permettete ad acqua fredda (pioggia o schizzi) di venire a contatto con la superficie calda. Una grossa differenza di temperatura potrebbe cesare la crepatura della parti in porcellana.
- Non usare il ripiano inferiore del'impianto per appoggiare la bombola.

BOMBOLA DEL GAS

Utilizzare esclusivamente bombole del gas conformi alle norme nazionali e regionali applicabili. Il peso minimo della bombola è pari a 13 kg per le unità a butano e a 6 kg per quelle a propano. Verificare che la bombola sia in grado di alimentare sufficientemente l'apparecchio. In caso di dubbi, rivolgersi al fornitore di gas locale.

- Prestare attenzione mentre si maneggia la valvola della bombola.
- Non collegare mai una bombola non conforme alle norme locali.
- Tutte le bombole di peso pari o superiore a 7 kg devono essere collocate all'esterno del telaio (sotto il ripiano destro) su una superficie piana. Le bombole di peso inferiore a 7 kg possono essere collocate all'interno del telaio, nel foro dello scaffale inferiore. Soltanto le bombole collegate all'apparecchio possono essere conservate all'interno del telaio, o accanto all'apparecchio. Le bombole di scorta non devono essere conservate in prossimità a un'unità in funzione. Non esporre le bombole a temperature estreme o alla luce diretta del sole.

<u>IMPORTANTE:</u> assicurarsi che il tubo sia disposto in modo da mantenere spazio libero sotto l'unità. I tubi a contatto con superfici a temperature elevate possono fondersi e perdere, provocando incendi.

COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA: verificare che il tubo regolatore del gas non sia attorcigliato. Togliereil tappo o il cappuccio dalla valvola di alimentazione della bombola. Stringere il regolatore sulla valvola della bombola. *Prima di usare il barbecue, verificare che non ci siano perdite in alcun raccordo.* Eseguire questa verifica una volta all'anno, ogni volta che si collega una bombola o che si sostituisce una parte del sistema.

TUBO DEL GASTUBO DEL GAS

- Se il tubo e il regolatore non sono forniti dal fabbricante, utilizzare esclusivamente tubi e regolatori conformi alle norme nazionali e regionali applicabili.
- Non collegare l'apparecchio a un'installazione a gas permanente.
- Assicurarsi che il tubo non entri a contatto con unto, grasso caldo gocciolante o superfici calde dell'apparecchio.
- Verificare regolarmente il tubo. In caso di strappi, fusione o usura, sostituire il tubo prima di usare l'apparecchio.
- La lunghezza raccomandata del tubo è pari a 0,5 m e non deve superare 1,5 m.
- Durante l'installazione, verificare che il tubo non sia attorcigliato o intrecciato.
- Sostituire il tubo prima della data di scadenza stampata sul tubo stesso.

La tabella seguente elenca i valori di ingresso per l'apparecchio.

BRUCIATORE	DIMENSIONI FORO		PORTATA TERMICA (GLOBALE) (TOTALE)	CONSUMO GAS (TOTALE)
	I	II		
PRINCIPALE	61	65	16.4 kW	1192 g/h
POSTERIORE	56	58	5.9kW	430 g/h
LATERALE	61	66	4.0kW	291 g/h

Categoria gas	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Dimensioni foro (v.sopra)	I	I	II
Gas / Pressioni	Butano 30mbar Propano 30mbar	Butano 28-30mbar Propano 37mbar	Butano 50mbar Propano 50mbar
Paesi	DK, FI, NL, NO, SE	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT	DE, AT

I regolatori per le unità sia a butano sia a propano devono avere una potenza di almeno 1500 g/h. Non manomettere né modificare il regolatore. Utilizzare esclusivamente regolatori che erogano la pressione indicata nella tabella precedente.

ISTRUZIONI PER VERIFICA FUGHE DI GAS

NON USARE UNA FIAMMA PER TESTARE EVENTUALI FUGHE DI GAS.

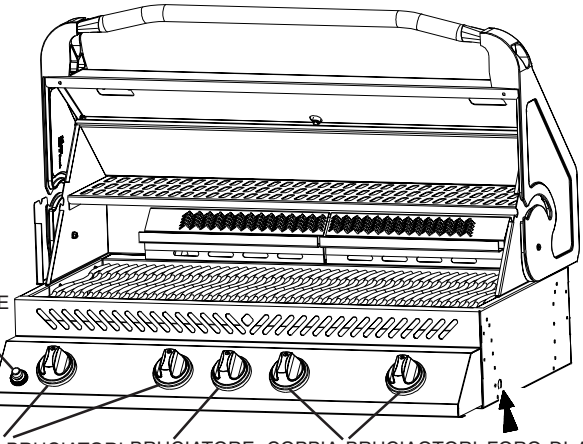
VERIFICA FUGHE DI GAS: Ciò deve essere fatto prima dell'utilizzo iniziale, annualmente e ogni volta che I componenti sono stati utilizzati. Non fumare mentre eseguite il test e togliete ogni fonte di calore. Controllare il diagramma per aree di test :

1. Connettete la bombola da 500g al regolatore della griglia, o se usate tubi alternativi, connetterli alla valvola della bombola e al regolatore della griglia. Assicuratevi che il regolatore sia in posizione CHIUSO/OFF e girate la valvola su ON.
2. Spazzolate le giunture con una soluzione mezza acqua e mezza sapone. Quando utilizzate tubi alternativi spazzolate con la soluzione mezza acqua e mezza sapone su ogni estremità del tubo.
3. Eventuali bolle indicano una perdita di gas. Stringete il giunto allentato o sostituitelo con un pezzo nuovo raccomandato dal vostro rivenditore.
4. Se la perdita non può essere riparata, scollegate la bombola da 500g oppure chiudete la valvola della bombola da 9kg,e fate ispezionare il vs. barbecue dal vostro fornitore di gas. Non utilizzare l'impianto prima che la fuga sia stata riparata.
5. Chiudere il gas.

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

APRIRE IL COPERCHIO

ASSICURARSI CHE I COMANDI DEI BRUCIATORI SIANO IN POSIZIONE OFF ! APRIRE LA VALVOLA DEL GAS.



ACCENSIONE DEL BRUCIATORE POSTERIORE

RIMUOVERE LA GRIGLIA DI RISCALDAMENTO

GIRARE I COMANDI DEL BRUCIATORE SU HIGH

PREMERE L'ACCENDITORE E ATTENDERE LA FIAMMA O ACCENDERE CON IL FIAMMIFERO

SE L'ACCENSIONE NON E' IMMEDIATA CHIUDERE IL COMANDO E STTENDERE 5 MINUTI.

ACCENSIONE BRUCIATORE PRINCIPALE

GIRARE CIASCUN BRUCIATORE DELLA COPPIA DI SINISTRA IN POSIZONE HIGH

PREMERE L'ACCENDITORE ATTENDERE FINCHE' SI ACCENDE O ACCENDERE CON UN FIAMMIEREO INSERENDOLO NEL FORO CORRISPONDENTE.

SE L'ACCENSIONE NON E' IMMEDIATA CHIUDERE IL COMANDO E STTENDERE 5 MINUTI.

CON IL BRUCIATORE SINISTRO SU HIGH GIRARE IL BRUCIATOE DESTRO DELLA STESA COPPIA SU HIGH

PER ACCENDERE L'ALTRO PAIO DI BRUCIATORI RIPETERE LA PROCEDURA.

ACCENDITORE DEL BRUCIATORE LATERALE (OPZIONALE)

APRIRE IL COPERCHIO

GIRARE IL COMANDO DEL BRUCIATORE IN POSIZIONE HIGH

GIRARE L'ACCENDITORE IN SENSO ORARIO TANTE VOLTE O ACCENDERE CON UN FIAMMIFERO

SE L'ACCENSIONE NON E' IMMEDIATA CHIUDERE IL COMANDO E STTENDERE 5 MINUTI.

Non usare il bruciatore posteriore quando sono in funzione i bruciatori principali.

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Quando accesa per la prima volta, la griglia a Gas emette un leggero odore. Si tratta di una condizione temporanea normale causata dalle " bruciature " delle parti interne , vernici e lubrificanti usati nel processo di fabbricazione e non succederà più. Semplicemente mantenete i bruciatori in posizione HIGH per circa mezz'ora.

UTILIZZO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE: Quando grigliate il cibo,è meglio pre riscaldare tutti I bruciatori principali in posizione HIGH a coperchio chiuso per circa 10 minuti. Il cibo che cuoce in breve tempo (pesce,verdure) può essere grigliato a coperchio aperto. Cucinare con il coperchio chiuso assicurerà alte temperature per più tempo e ciò ridurrà i tempi di cottura e la carne si cuocerà più uniformemente. Il cibo che ha un tempo di cottura più lungo di 30 minuti, per esempio arrosti, potrà essere cucinato indirettamente (con il coperchio del bruciatore di fronte al cibo). Quando si cuoce della carne molto magra, come petti di pollo, fettine di maiale, le griglie possono essere oliate prima del pre riscaldamento per ridurre l'attaccamento del cibo su di esse. Cucinando la carne con alto contenuto di grassi, si potrebbero creare fiammate. Per prevenirle si tolga un po' del grasso o si riduca la temperatura. Nel caso si verifichi una fiammata, togliere il cibo dalla griglia, ridurre la temperatura, lasciare il coperchio aperto.

UTILIZZO DEL BRUCIATORE POSTERIORE: Rimuovere la grata di riscaldamento prima di usarlo: Le grate di cottura possono essere rimosse se interferiscono la rosolatura. Questa griglia a gas è dotata di un bruciatore posteriore da 4.4kw (308) and 4.7kw (450). Il bruciatore posteriore è progettato per essere usato insieme al kit di rosolatura disponibile presso il tuo rivenditore. Osservare le istruzioni del kit di rosolatura prima dell'uso. Per mettere il contrappeso sul bruciatore posteriore togliete il motore del rosolatore dal suo supporto. Mettete il lo spiedo con la carne sui due supporti all'interno del grill. Il pezzo di carne si posizionerà automaticamente con la parte più pesante verso il basso. Fissate lo spiedo e posizionatelo verso l'alto. Bilanciate il peso verso l'alto o verso il basso al fine di controbilanciare il peso della carne ,poi lasciatela riposare . Rimettete il motore e cominciate la cottura. Mettete un piatto sotto la carne per recuperare il sugo di cottura che servirà per rosolare la carne e ottenere così una deliziosa salsa naturale. Si può anche aggiungere un po' di acqua se necessario per favorire la rosolatura. Al fine di catturare il sugo della carne , regolate il bruciatore posteriore nella posizione HIGH finché non rosolerà poi riducete il calore per una cottura completa. Tenete il coperchio chiuso per ottenere migliori risultati. I vostri arrosti saranno perfettamente dorati all'esterno e resteranno teneri all'interno Per esempio , un pollo di 3 kg sullo spiedo sarà cotto in 1.30 minuti ad una temperatura medio/alta. Vedere il vs. libro d ricette per tute le stagioni NAPOLEON.

UTILIZZO DEL BRUCIATORE LATERALE:

IL vostro bruciatore laterale può essere utilizzato come un fornello normale, per salse,sughi e minestre etc… La griglia deve essere messa in maniera che il vento non disturbi la cottura laterale riducendone le potenzialità.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

Assicuratevi che i bruciatori siano spenti prima di pulirli. Evitate di toccare tutte le superfici calde. Pulite la vostra griglia in posti dove il detergenti non possano rovinare il vostro pavimento, terrazzo o altro. Non utilizzate i prodotti per la pulizia del forno, per pulire la vostra griglia. La salsa BBQ e il sale sono molto corrosivi e causano il deterioramento rapido della vostra griglia a meno che voi non facciate una pulizia regolare.

LE GRIGLIE DI COTTURA E LA GRIGLIA DI RISCALDAMETNO – Le griglie e le griglie di riscaldamento possono essere ben pulite durante il pre riscaldamento con una spazzola di metallo soffice. Le spugnette di acciaio possono essere usate per residui ostinati. Le griglie in acciaio inossidabile (optional) si decolorano permanentemente per il normale utilizzo dovuto alle alte temperature della superficie di cottura.

PULIZIA DENTRO LA GRIGLIA A GAS – Rimuovere la grata. Usare una spugna metallica soffice per pulire dai detriti i bordi e internamente al coperchio. Grattare via le incrostazioni con un coltellino e spugnetta ruvida e usate la spugna per rimuovere la cenere. Togliere la placca del bruciatore e pulitela dalle incrostazioni con l'aiuto della spugnetta ruvida. Rimuovete tutte le incrostazioni che si trovano dentro la griglia e fatele cascare sotto il pannello di raccolta. Il pannello di raccolta dovrà essere pulito con l'aiuto di un coltello o di una spugnetta ruvida, questo sarà ogni due o quattro settimane secondo la frequenza di utilizzo della griglia. Per comprare un nuovo contenitore rivolgetevi al rappresentate di zona di NAPOLEON. Assicuratevi di rimettere le placche nelle loro posizioni. (consultate le istruzioni di montaggio se necessario per il posizionamento corretto).

SGOCCIOLATOIO- sfilate lo sgocciolatoio per una pulitura più facile,dovrebbe essere pulito frequentemente , (ogni 4/5 utilizzi)per evitare che il grasso si deponga. Il grasso in eccesso e eccessive sgocciolature passano attraverso lo sgocciolatoio fin sotto la griglia .ciò può fare succedere fiammate. Non stendete fogli di carta in alluminio o sabbia. Questo vassoio dovrebbe essere cambiato ogni 2 o 4 settimane, dipende dalla frequenza di utilizzo della griglia. Per forniture veder il vostro rivenditore NAPOLEON., poste sotto la griglia a gas e accumulate.

PULIZIA ESTERNA DELLA GRIGLIA - non utilizzare prodotti abrasivi per pulire le parti verniciate o in acciaio inossidabile. Utilizzate una soluzione di sapone e acqua calda per pulire l'esterno della griglia mentre è ancora tiepida. Per pulire le superfici in acciaio inossidabile utilizzate un prodotto di pulizia per acciaio inossidabile o un prodotto di pulizia multi uso senza abrasivi. Non usate lana di acciaio per non graffiare la superficie. I pezzi in acciaio inossidabile si scoloriranno per effetto del calore e prenderanno un colore brunastro o dorato. La decolorazione non diminuirà le potenzialità della griglia.

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

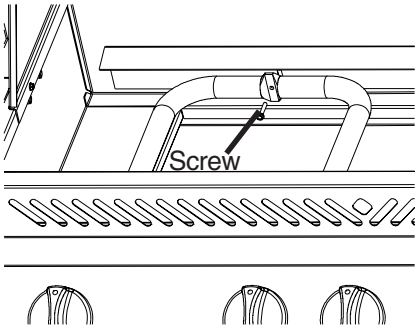
Si raccomanda di far ispezionare il barbecue a gas e di sottoporlo a manutenzione una volta all'anno da un tecnico di assistenza qualificato.

Chiudete il gas e disconnettete l'unità prima dell'uso. La manutenzione dovrebbe essere fatta solo quando la griglia è fredda per evitare possibili scottature. Un test di perdite di gas deve essere fatto annualmente e ogni volta che un componente viene riparato o sostituito.

RIPARAZIONE DELLA COMBUSTIONE DELL'ARIA: (questo deve essere fatto da personale qualificato)

La valvola dell'aria è regolata dalla casa produttrice e non dovrà essere mai essere aggiustata.

In condizioni eccezionali una riparazione potrebbe essere richiesta. Ogni volta che la valvola dell'aria deve essere aggiustata, le fiamme saranno blu con puntini blu scuro o qualche punta di giallo . Se il bruciatore non riceve aria, le fiamme saranno gialle chiaro e produrranno fuliggine. Se il bruciatore riceve troppa aria,le fiamme scintilleranno e causeranno dei problemi di accensione.



TUBO- Controllate le eventuali abrasioni, colature, tagli e crepe. Se una di queste condizioni si verifica non usate la griglia. Sostituite il pezzo dal vostro rivenditore o installatore del gas.

BRUCIATORE- Il bruciatore è fatto di acciaio inossidabile 304, ma a causa del calore e di un ambiente corrosivo si potrebbe corrodere in superficie. Togliete l' effetto corrosione sono l'aiuto di una spugna in latta. Pulite i fori con l'aiuto di un bastoncino di carta. Non allargate i fori del bruciatore.

I RAGNI E GLI INSETTI SONO ATTIRATI DALL'ODORE DEL PROPANO E DEL GAS NATURALE. Il bruciatore è munito di una griglia contro gli insetti che protegge le prese d'aria e riducono così il rischio di annidimenti dentro il bruciatore, ma ciò non è efficace al 100%.

I nidi dei ragni produrranno una fiammata arancione o gialla e causerà dei fumi sul pannello di controllo. Per pulire l'interno del bruciatore dovete staccarli dalla griglia. Sfilate le viti che si trovano al di sotto del bruciatore e dietro il bruciatore modello 308, o sopra il bruciatore alla sinistra e alla destra del bruciatore modello 450. Sollevate il retro del bruciatore verso l'alto. Utilizzate un pezzo di tubo flessibile **venturi** per pulire l'interno. Fate uscire tutte le incrostazioni che si trovano all'interno del bruciatore . Assicuratevi che la griglia sia ben fissata e libera da tutte le briciole e le incrostazioni. Verificate che i fori delle valvole siano pulite. Non allargare i fori . Rimontare il bruciatore. Controllate che le valvole infilino il bruciatore mentre lo montate. Rimettere il coperchio e montare le viti per completare l'installazione.

PLACCA IN ALLUMINIO – Pulite la placca in alluminio periodicamente con una soluzione acqua sapone calda. L'alluminio non si rovinerà mai ,ma con il calore elevato e altri effetti climatici potrebbe ossidarsi . Se questo succederà si presenterà con chiazze bianche sopra la placca. Per pulire la placca, strofinatela con l'aiuto di carta vetrata fine. Strofinatela superficie e pitturatela con una vernice per alte temperature. Proteggetela dai vapori della pittura. Seguite le istruzioni scritte sulla bomboletta di vernice.

POSSIBILI PROBLEMI

Problema	Possibile Causa	Soluzione
Basso calore/fiamme basse quando la valvola è girata in posizione HIGH.	Per Propano/ procedura di accensione impropria.	Assicuratevi che la procedura di accensione sia seguita attentamente. Tutte le valvole delle griglie a gas devono essere in posizione OFF quando la valvola della bombola è posizionata sul ON. Girare la valvola in posizione lenta per permettere la compensazione della pressione. Vedere le istruzioni di accensione.
	Per il gas Naturale/fornitura sottomisura.	Il tubo deve essere regolata secondo il codice di installazione.
	Per entrambi i gas/pre - riscaldamento improprio.	Pre- riscaldare la griglia con il bruciatore principale in posizione HIGH per 10 o 15 minuti.

Problema	Possibile Causa	Soluzione
Eccessive vampate/calore irregolare.	Le piastre non sono installate correttamente	Assicurarsi che le piastre siano installate correttamente Con i fori rivolti verso il fronte e le fessure verso il basso. Vedere il manuale di istruzioni per il montaggio .
	Pre riscaldamento improprio.	Pre riscaldare la griglia con il bruciatore principale in posizione HIGH per 10 o 15 minuti.
	Presenza di grasso in eccesso e cenere depositata sulle piastre e sul gocciolatoio.	Pulire le piastre e il gocciolatoio regolarmente. Non graffiare con fogli di alluminio . Si vedano le istruzioni per la pulizia.
Il bruciatore emette fiamme gialle, accompagnate da odore di gas.	Possibili ragnatele o altri detriti, o cattiva regolazione dell'aria.	Pulire accuratamente il bruciatore rimuovendolo. Si vedano le istruzioni di manutenzione. Aprire la'ria lentamente secondo le istruzioni per la regolazione dell'aria.
Fiamme che spariscono dal fornello, difficoltà ad accenderlo, odore di gas.	Regolazione sbagliata dell'aria	Chiudere l a valvola dell'aria seguendo le istruzioni sulla regolazione dell'aria
Il bruciatore non si accende con l'accensione elettrica, ma con il fiammifero.	Batteria scarica/o male installata.	Sostituire con pile AAA. Installare con la parte positiva in alto.
	cavo elettrodo allentato.	Controllare che il cavo dell'elettrodo sia ben spinto sopra la parte posteriore dell'accensione.
	Cattiva riparazione dell'accensione.	Il sistema a scintilla non funziona se non con un accendino a scintilla.
	Mancanza dello stimolo elettrico in cima all'elettrodo nella scatola.	Assicuratevi che il collettore sia teso e che lo spazio tra l'elettrodo e il collettore sia tra 1/8 e 3/16". Lo spazio può essere regolato lasciando la scatola dentro o fuori.
	Fiamme che salgono sul fornello	Chiudere la valvola dell'aria- vedere problemi previsti
Il regolatore fischia.	Succede normalmente in giorni caldi.	Questo non è un difetto. E' causato dalle vibrazioni interne nella griglia a Gas e non danneggia il buon funzionamento della griglia né la sicurezza. Un regolatore che fischia non deve essere sostituito.
I bruciatori non si accendono l'un l'altro	I fori si accendono solo nella parte posteriore del bruciatore.	Pulite i fori del bruciatore. Vedere la istruzioni di manutenzione del bruciatore.
La vernice sembra sfogliarsi dentro al coperchio	Grasso depositato dentro e sopra le superficie.	Questo non è un difetto. Lo spogliamento è dovuto al grasso che si è incrostato, che asciuga la vernice che si stacca. Una pulizia regolare previente questo. Si vedano le istruzioni sulla pulizia.

ORDINARE PARTI DI RICAMBIO/RESTITUZIONI

Prima di contattare il servizio clienti, controllate il sito internet NAC : www.napoleongrills.com per saperne di più su pulizia,manutenzione,risoluzione a problemi e istruzioni sulla riparazione di pezzi singoli. Contattare l'azienda direttamente per sostituzione di pezzi e esporre reclami . Il servizio clienti è disponibile dalle 9 alle 17 (ora locale) allo 1-866-820-8686 o fax 1-705-727-4282. AL fine di procedere con un reclamo il servizio clienti richiede i seguenti documenti e informazioni:

1. Modello e numero di serie dell'impianto
2. Numero del pezzo e descrizione
3. Precisa descrizione del problema (" rotto " non è sufficiente ")
4. Prova documentale dell'acquisto (fotocopia o fattura)

In alcuni casi il servizio clienti potrebbe chiedere la restituzione in visione del pezzo da sostituire/aggiustare, per ispezionarla, prima di inviare il pezzo in sostituzione. I pezzi da sostituire devono essere inviati con trasporto a vs. carico all'attenzione del servizio clienti con le seguenti informazioni:

1. Modello e numero di serie del prezzo
2. Precisa descrizione del problema ("rotto "non è sufficiente)
3. Prova dell'acquisto (fotocopia e fattura)).
4. Numero SPC –fornito dal rappresentante del servizio clienti.

Prima di contattare il servizio clienti, vogliate prendere nota dei prodotti con non sono coperti da garanzia:

- Costi di trasporto ,tasse di esportazione o brokeraggio
-costi di lavorazione per rimuovere e reinstallare i pezzi di ricambio
-Costi per chiamate al servizio informazioni per diagnosi del problema
-Scolorimento delle parti in acciaio inossidabile.
-Parti difettose dovute alla cattivo pulizia e manutenzione o uso improprio dei detergenti. (super pulenti)

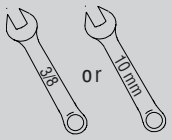
STAINLESS STEEL PARTS MAY HAVE A PROTECTIVE PLASTIC COATING, REQUIRED FOR THE MANUFACTURING PROCESS. PLEASE REMOVE THIS COATING BEFORE OPERATING THE UNIT.

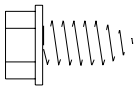
LES PIÈCES EN ACIER INOXYDABLE PEUVENT ÊTRE RECOUVERTES D'UNE PELLICULE DE PROTECTION, NÉCESSAIRE DURANT LE PROCÉDÉ DE FABRICATION. VOUS DEVEZ ENLEVER CETTE PELLICULE AVANT DE FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL.

HET KAN ZIJN DAT ROESTVRIJSTALEN ONDERDELEN BESCHERMD WORDEN MET EEN PLASTIC LAAGJE (NODIG VOOR DE PRODUCTIE). VERWIJDER DIT LAAGJE VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT.

AUS FERTIGUNGSGRÜNDEN KÖNNEN TEILE AUS ROSTFREISTAHL EVENTUELL MIT KUNSTSTOFF BESCHICHTET SEIN. BITTE ENTFERNEN SIE DIESE BESCHICHTUNG, BEVOR SIE DAS GERÄT ZUM ERSTEN MAL BENUTZEN.

LE PARTI IN ACCIAIO INOX POTREBBERO ESSERE COPERTE DA UN RIVESTIMENTO PLASTICO DI PROTEZIONE. RIMUOVETE LA COPERTURA PRIMA DI USARE LA GRIGLIA.



2 X 

N570-0026 (#14 X 1/2")

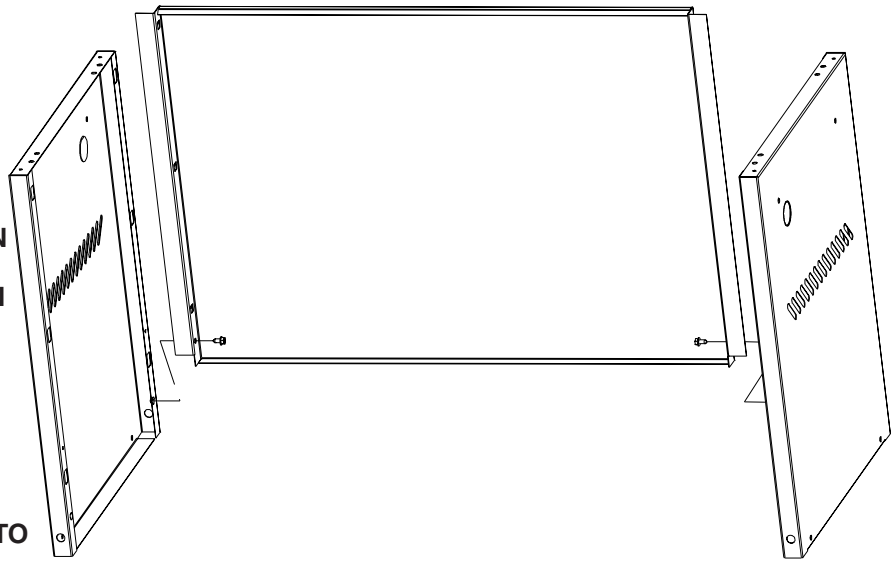
IF NECESSARY, THE CENTRE PANEL CAN BE TAPPED DOWN WITH A RUBBER MALLET.

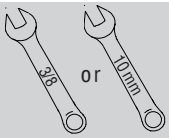
SI NÉCESSAIRE, LE PANNEAU CENTRAL PEUT ÊTRE ENFONCÉ AVEC UN MAILLET EN CAOUTCHOUC.

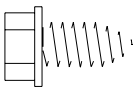
HET MIDDELSTE PANEEL KAN INDIEN NODIG MET EEN RUBBEREN HAMER WORDEN INGESLAGEN.

FALLS ERFORDERLICH, KANN DIE RÜCKWAND MIT EINEM GUMMIHAMMER NACH UNTEN GEKLOPFT WERDEN.

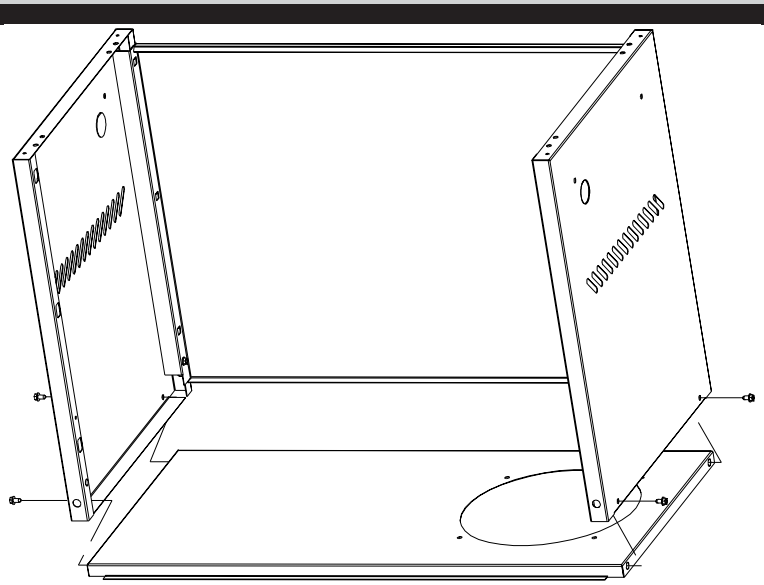
SE NECESSARIO , IL PANNELLO CENTRALE PUO' ESSERE INCASTRATO CON UN MARTELLO DI GOMMA.

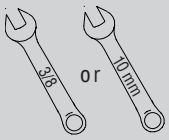




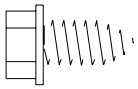
4 X 

N570-0026 (#14 X 1/2")





4 X



N570-0026 (#14 X 1/2")

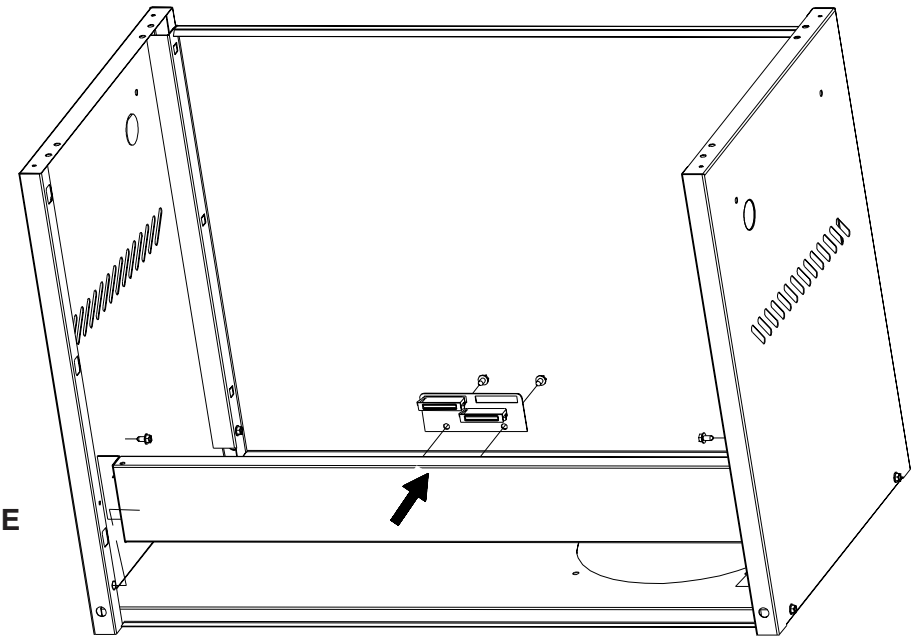
IF NECESSARY, THE CROSS BEAM CAN BE TAPPED DOWN WITH A RUBBER MALLET.

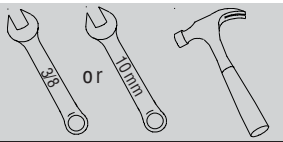
SI NÉCESSAIRE, LE BARRE DE TRAVERSE PEUT ÊTRE ENFONCÉ AVEC UN MAILLET EN CAOUTCHOUC.

HET DWARSBALK KAN INDIEN NODIG MET EEN RUBBEREN HAMER WORDEN INGESLAGEN.

FALLS ERFORDERLICH, KANN DIE QUERTRÄGER MIT EINEM GUMMIHAMMER NACH UNTEN GEKLOPFT WERDEN.

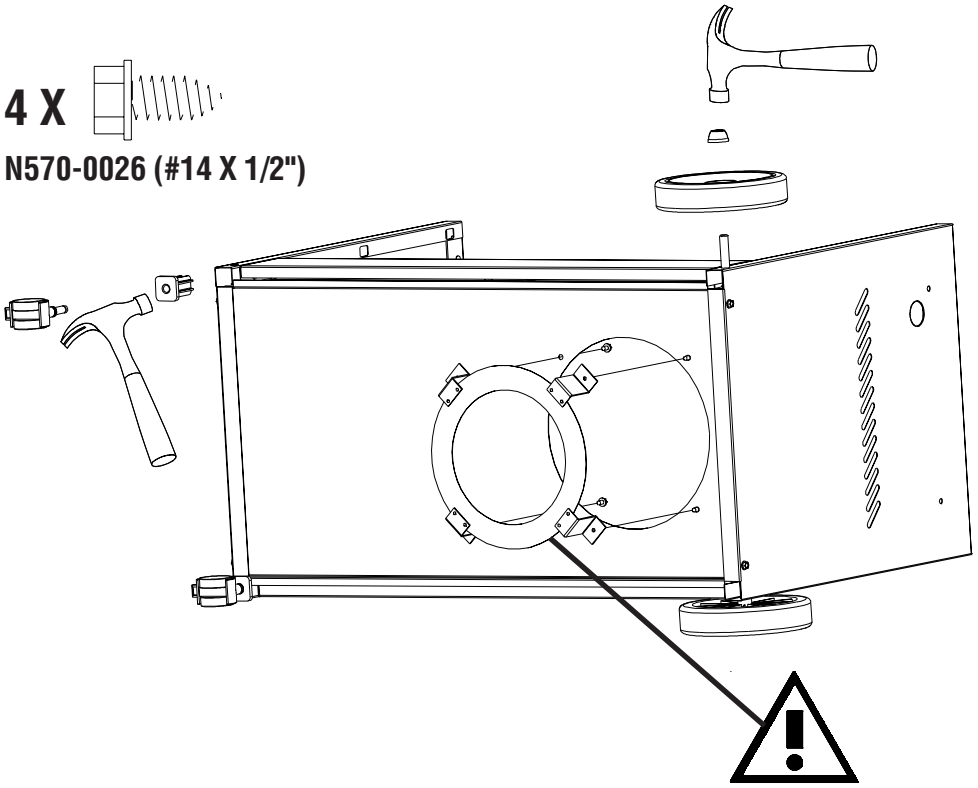
SE NECESSARIO LA BARRA INCROCIATA POTRA' ESSERE FISSATA CON L'AIUTO DI UN MARTELLO DI GOMMA

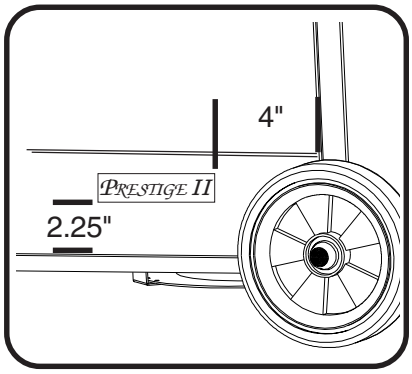


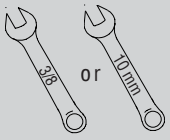


4 X

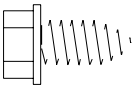
N570-0026 (#14 X 1/2")







4 X



N570-0026 (#14 X 1/2")

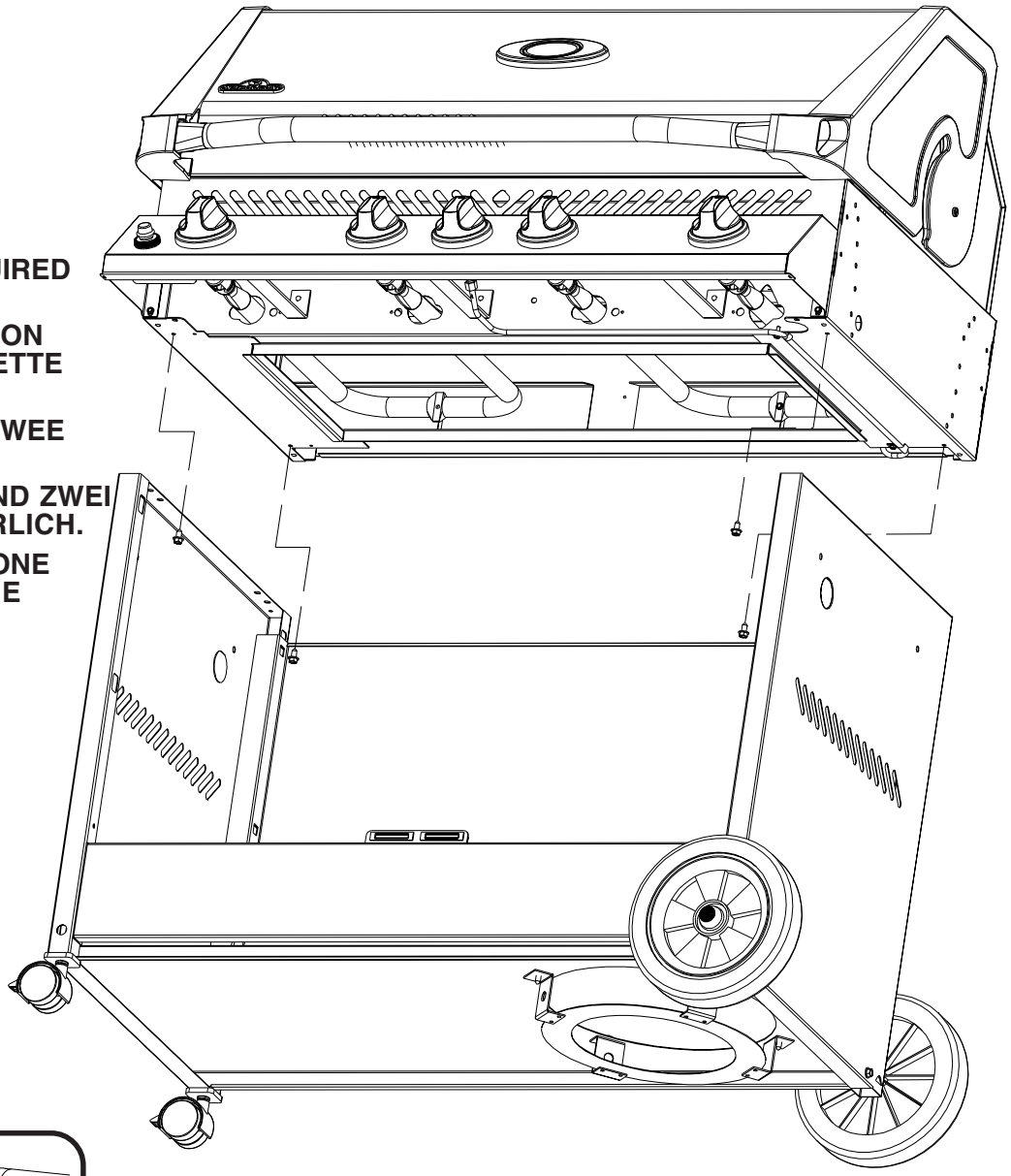
TWO PEOPLE ARE REQUIRED FOR THIS STEP.

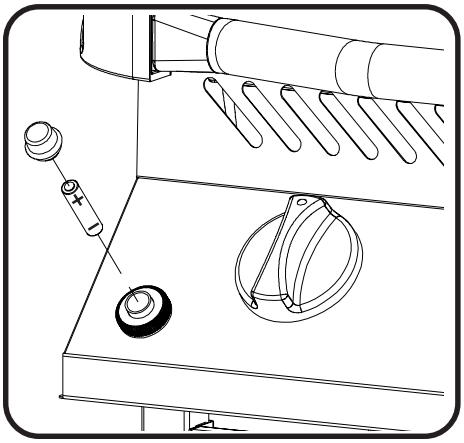
DEUX PERSONNNES SON NÉCESSAIRES POUR CETTE ÉTAPPE.

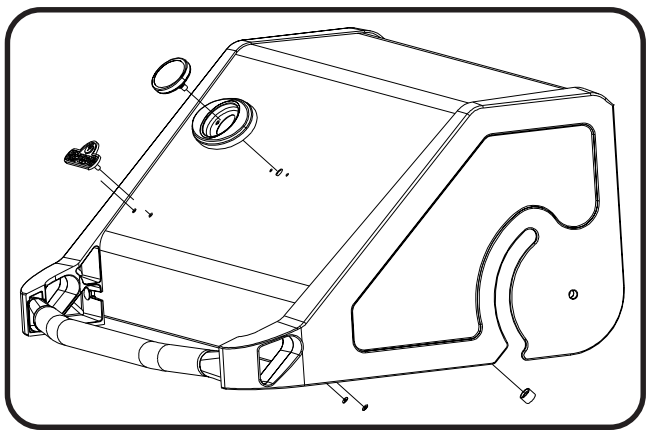
VOOR DEZE STAP ZIJN TWEE MENSEN NODIG.

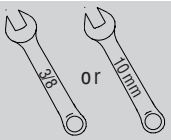
FÜR DIESEN SCHRITT SIND ZWEI PERSONEN ERFORDERLICH.

PER QUESTA OPERAZIONE SONO RICHIESTE DUE PERSONE



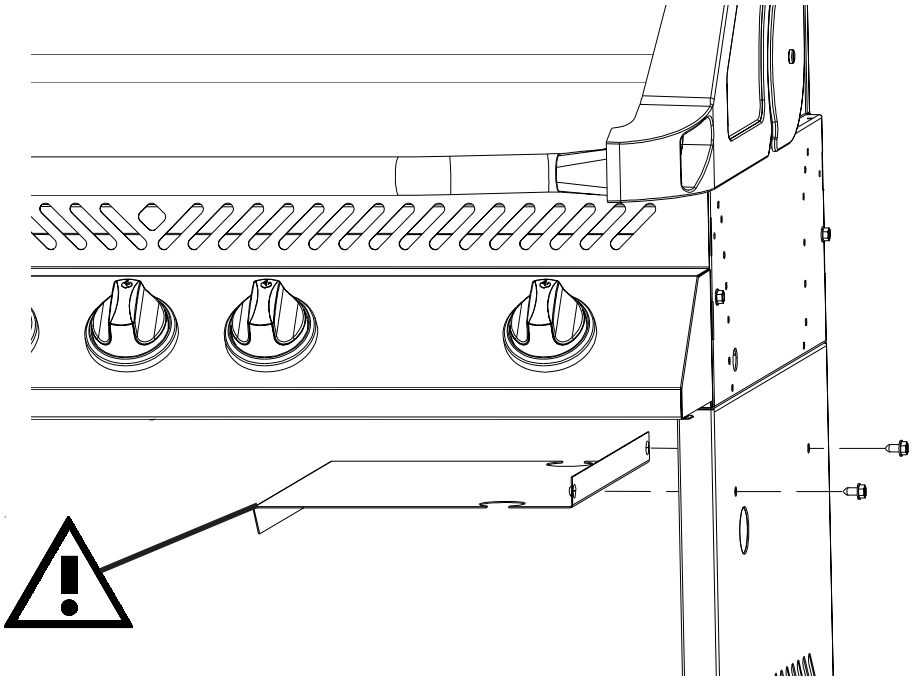


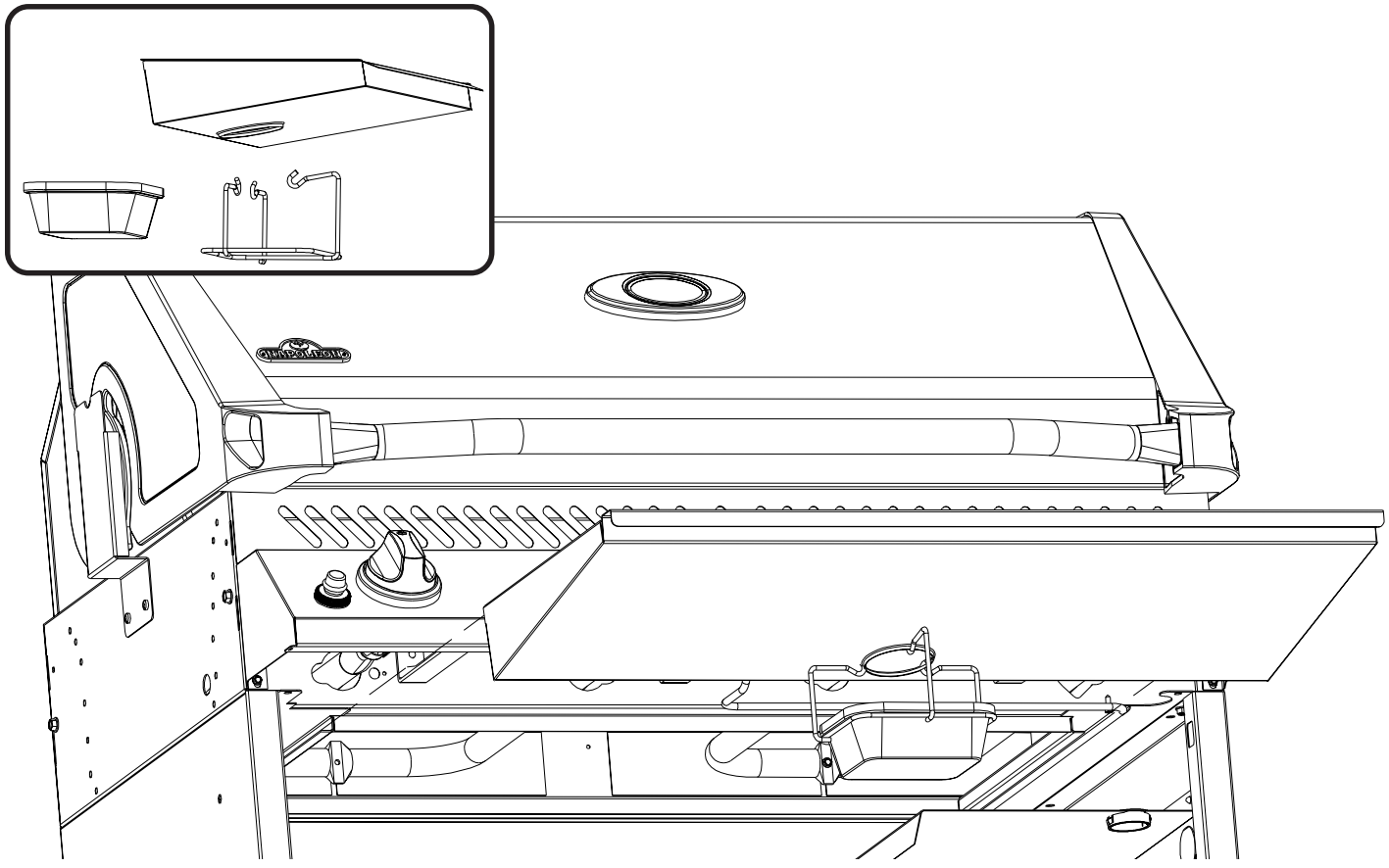


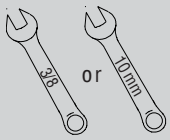


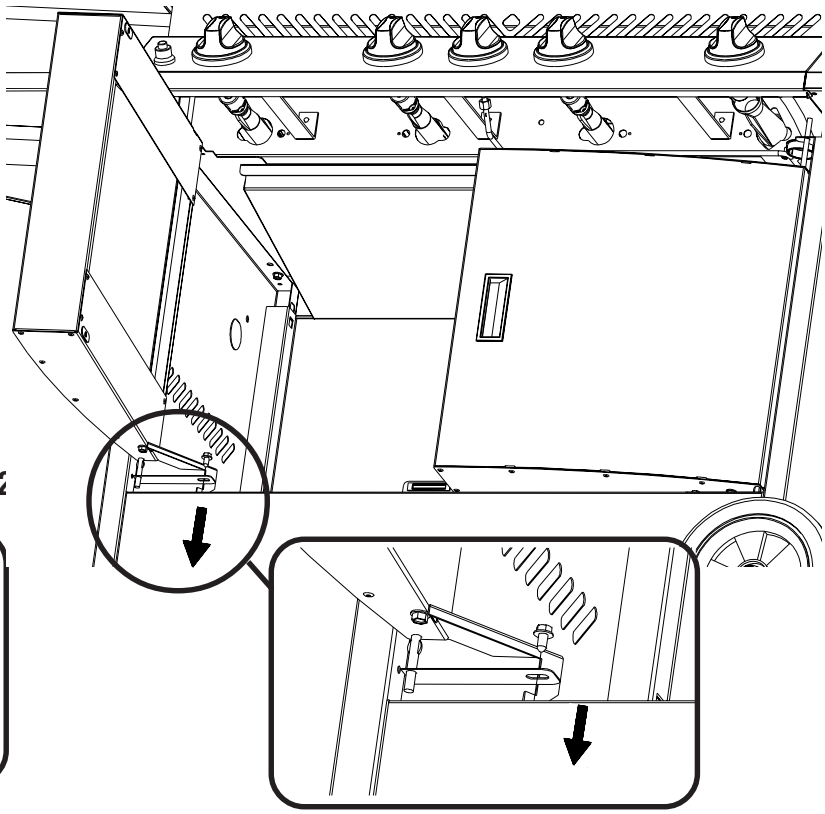
2 X

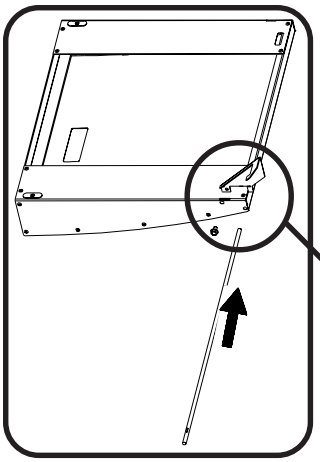
N570-0026 (#14 X 1/2")



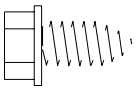




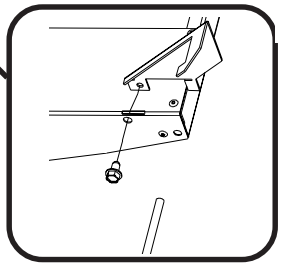


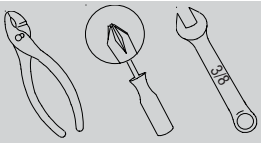


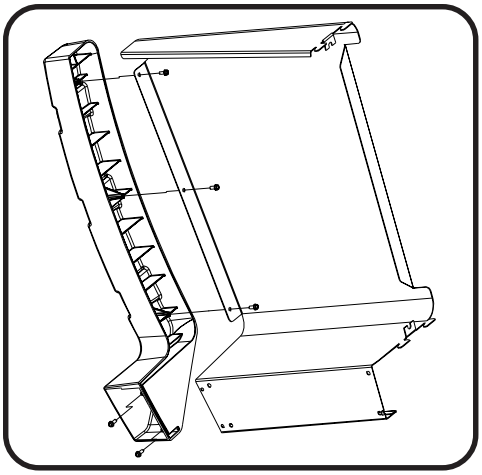
2 X

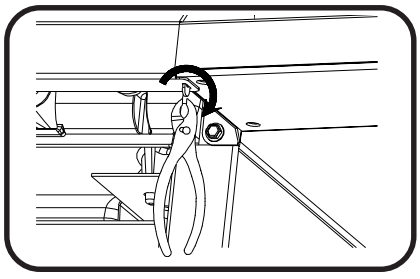


N570-0026 (#14 X 1/2

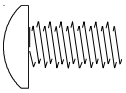




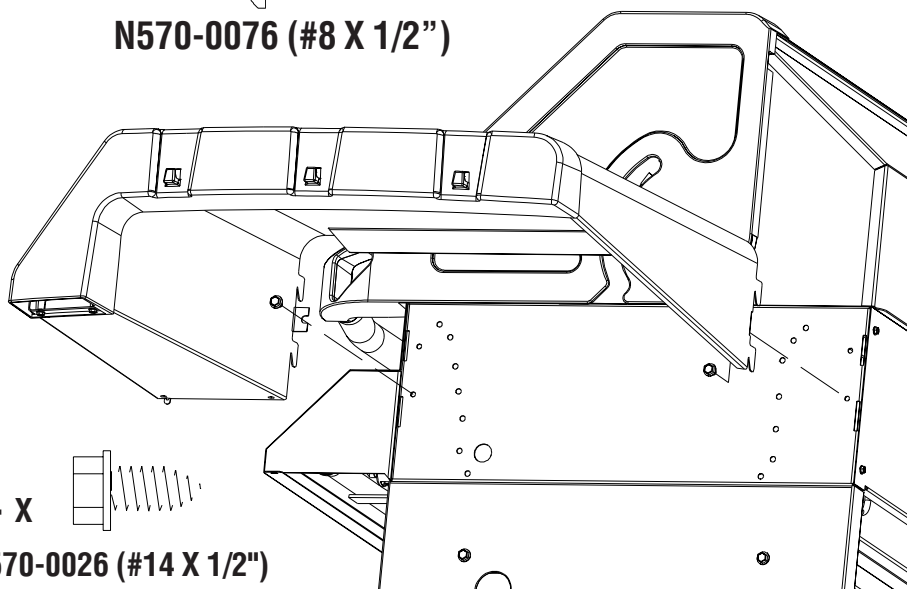




10 X



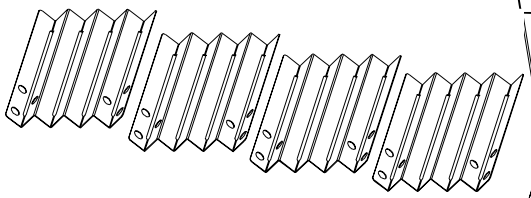
N570-0076 (#8 X 1/2”)



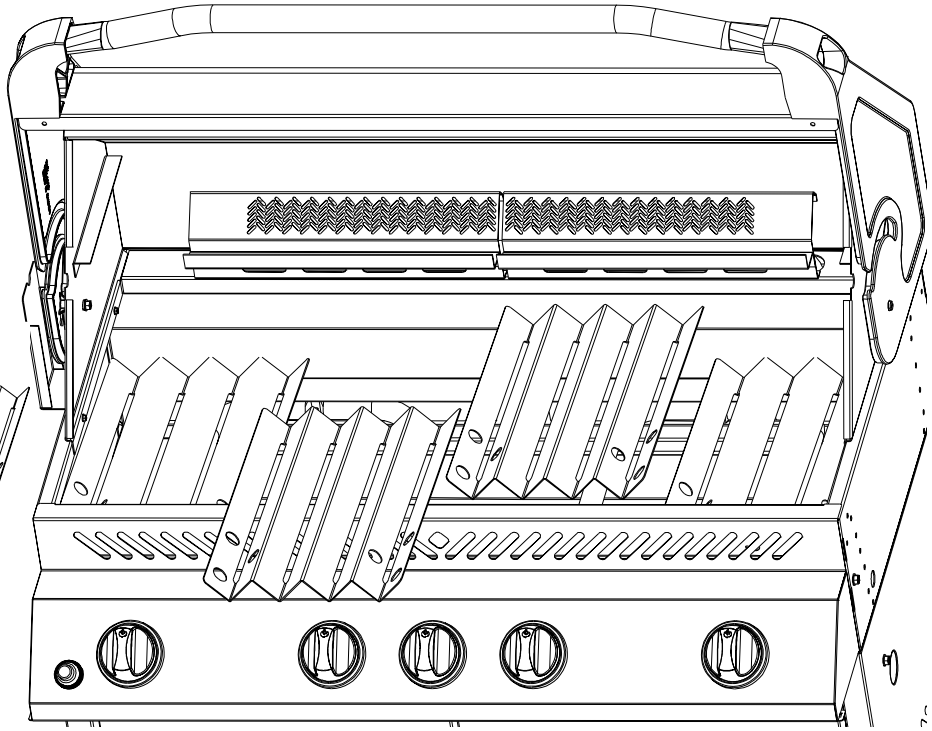
4 X

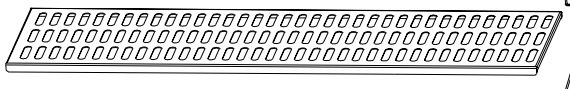
N570-0026 (#14 X 1/2")

9.

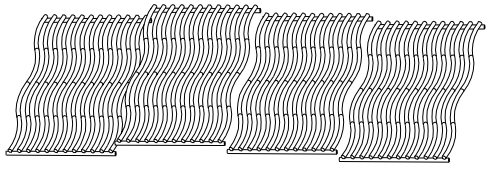


4 X N305-0027

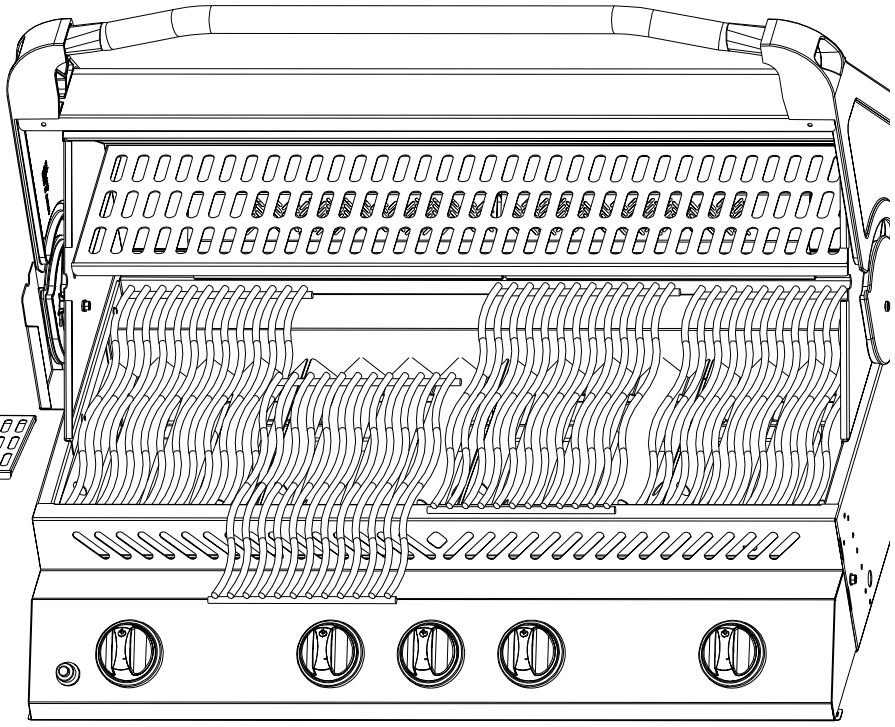




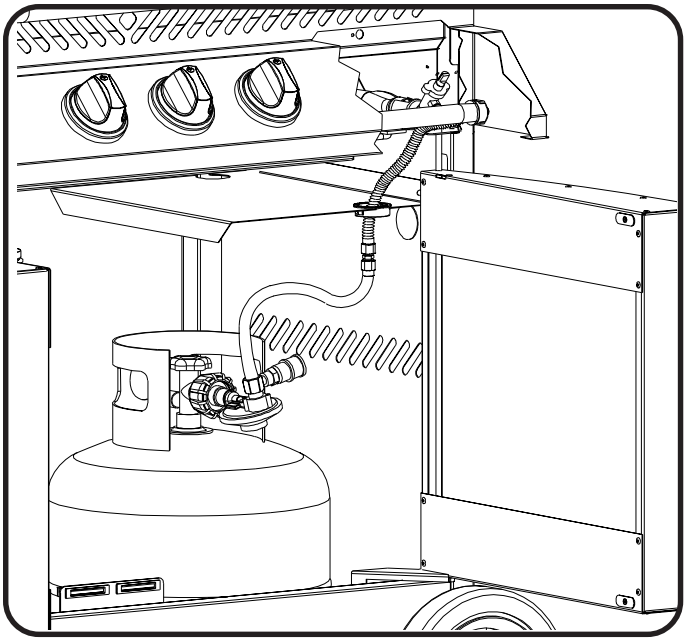
1 X N520-0019

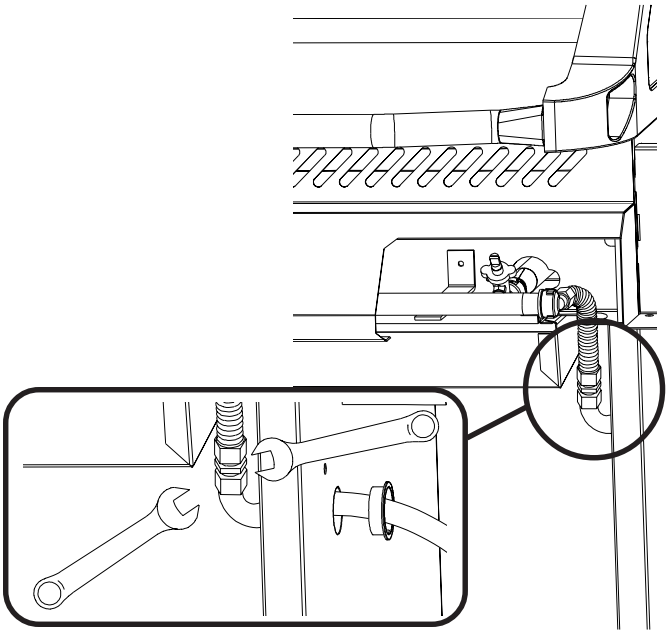


4 X N305-0026

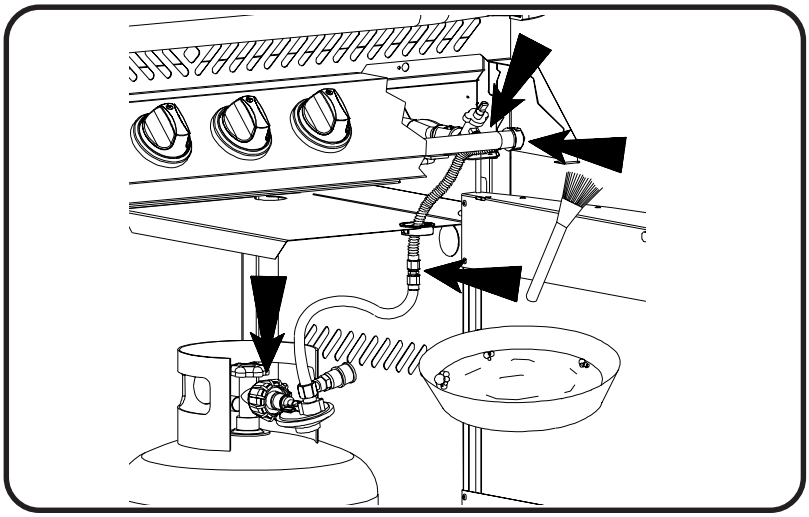


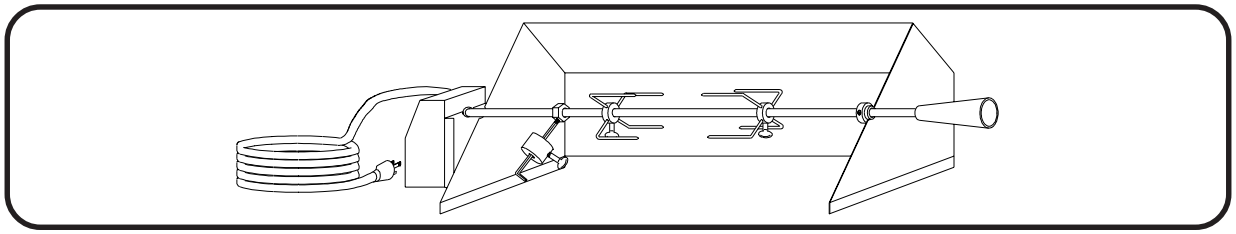
2 X 3/4 or 19 mm





LEAK TESTING
TEST DE FUITES
LEKTEST
VERIFICA FUGHE DI GAS





Item	Part #	Description	PT600
1	n135-0020p	left side lid casting / moulage gauche du couvercle	x
2	n385-0129	NAPOLEON logo / logo NAPOLEON	x
	w 450-0005	logo spring clips / écrous à ressort pour logo	x
	n510-0002	black silicone lid bumper / pare-chocs du couvercle (silicone noir)	x
3	n685-0003	temperature gauge / jauge de température	x
3a	n051-0002	temperature gauge bezel / monture de mesure de la température	x
4	n010-0477	stainless steel lid insert / couvercle en acier inoxydable	x
5	n325-0030	lid handle / poignée du couvercle	x
6	n135-0021p	right side lid casting / moulage droite du couvercle	x
7	n570-0015	lid pivot screw / écrous du pivot	x
8	n010-0178k	hood assembly / ensemble du couvercle	x
9	n570-0008	#8 x 1/2" screw / vis	x
10	n570-0024	1/4-20 x 1/2" screw / vis	x
11	n735-0002	1/4" lockw asher / rondelle à ressort	x
12	n520-0019	w arming rack / grille rechaud	x
13	n305-0026	cooking grids - stainless rod / grille de cuisson - en acier inoxydable	x
14	n305-0027	sear plate / plaque de brûleur	x
15	n590-0141	stainless steel side shelf - right / tablette latérale en acier inoxydable droite	x
16	n120-0007	LUXIDIO side shelf endcap right / embout en LUXIDIO de la tablette latérale droite	x
17	n570-0076	#8 x 1/2" screw / vis	x
18	n590-0140	stainless steel side shelf - left / tablette latérale en acier inoxydable gauche	x
19	n120-0006	LUXIDIO side shelf endcap left / embout en LUXIDIO de la tablette latérale gauche	x
21	n010-0184	back burner housing - left (infra-red) / boîter du brûleur arriére - gauche (infra-rouge)	x
22	n010-0185	back burner housing - right (infra-red) / boîter du brûleur arriére - droite (infra-rouge)	x
23	n100-0015	back burner / brûleur arriére	x
24	n200-0019	burner grease shield / plaque de brûleur	x
25	n100-0014	main burner / brûleur principal	x
26	n570-0021	#8 x 1" screw / vis	x
27	n475-0046	rotisserie mount / support de la rôtissoire	x
28	n570-0019	10-24 x 1/4" screw / vis	x
29	n450-0009	10-24 nut / écrou	x
30	n010-0423	base / cuve	x
31	n710-0043	drippan / tiroir d'egouttement	x
32	n160-0006	grease tray holder / support du récipient à graisse	x
33	62007	replacement grease trays (5 pieces) / ensemble de récipients à graisse	x
34	n200-0018p	back cover / couvercle arrière	x
35	n475-00142s	control panel / panneau de contrôle	x
36	n380-0009	control knob, main burner / bouton de contrôle principal	x
37	n630-0003	bezel retaining spring / ressort de retenue de monture	x
38	n051-0001	control knob bezel / monture de bouton de cammande	x
39	n255-0001	90 degree elbow (3/8 F to 1/2 FP) / coude degrés (3/8 F to 1/2 FP)	x
40	n530-0012	gas supply hose/regulator - UK / tuyau d'alimentation en gaz/regulateur UK	x
	n345-0004	gas supply hose - NL / tuyau d'alimentation en gaz NL	x
	n345-0006	gas supply hose - FR / tuyau d'alimentation en gaz FR	x
	n345-0004	gas supply hose - DE / tuyau d'alimentation en gaz DE	x
42	n432-0013	manifold tube c/w brackets / tuyau collecteur avec fixations	x
43	n725-0007	rear burner valve / soupape brûleur arriére	x
	n255-0006	rear burner comp. fitting - valve end / brûleur arriére complet raccord de soupape	x
	n720-0045	rear burner supply tube / tuyau d'alimenation brûleur arriére	x
	n455-0002	#56 rear burner orifice (30 mbar) / bec d'orifice #56 brûleur arriére (30 mbar)	x
	n455-0024	#58 rear burner orifice (50 mbar) / bec d'orifice #58 brûleur arriére (50 mbar)	x
44	n725-0009	main burner valve / soupape brûleur principal	x
	n455-0013	#61 main burner orifice (30 mbar) / bec d'orifice #61 brûleur principal (30 mbar)	x
	n455-0023	#65 main burner orifice (50 mbar) / bec d'orifice #65 brûleur principal (50 mbar)	x

Item	Part #	Description	PT600
47	n475-0205p	left/right side cart enclosure / panneau gauche/droite pour chariot	x
48	n357-0015	electronic ignition, 3-spark / allumeur électronique - 3 étincelles	x
	n240-0016	main burner electrode left / électrode du brûleur principal gauche	x
	n240-0021	main burner electrode right / électrode du brûleur principal droite	x
	n240-0001	rear burner electrode / électrode du brûleur arriére	x
	n350-0054	collector box - main burner / boite du collecteur du brûleur principal	x
51	n555-0012	door pivot rod / tige-pivot de porte	x
52	n010-0426	cart door assembly / ensemble de porte pour chariot	x
53	n325-0016	snap-in door handle / poignée de porte à pression	x
55	n570-0026	#14 x 1/2" screw / vis	x
56a	n590-0153p	bottom shelf - tank / tablettes inférieur - bouteille	x
57	n475-0143p	rear cart panel / panneau arriére pour chariot	x
58	n080-0130p	door stop bracket - left / support d'arrét de porte - gauche	x
59	n080-0166p	door stop bracket - right / support d'arrét de porte - droite	x
60	n585-0025p	heat shield / pare-chaleur	x
62	n105-0002	snap bushing / bague à pression	x
65	n525-0008p	cross beam / barre de traverse	x
69	n010-0491p	tank ring support / support de la bouteille	x
71	n080-0165p	magnet bracket / support à aiment	x
72	n430-0002	magnetic catch / loquet magnétique	x
73	n130-0010	caster assembly - each / ensemble de roulettes (unité)	x
74	n450-0023	axle cap / enjoliveur	x
76	n745-0007	w heel - each / roue (unité)	x
77	n015-0004	axle / essieu	x
	n020-0114	main assembly baggie / prinical sac d'accessories pour le montage	x
	n370-0339	rotisserie kit / ensemble de la rôtissoire	x
	n555-0008	rotisserie spit / tige de rôtissoire	x
	n435-0004	rotisserie motor DE/FR/NL / moteur de rôtissoire DE/FR/NL	x
	n435-0003	rotisserie motor - UK / moteur de rôtissoire UK	x
	63180	vinyl cover / housse en vinyle	ac
	56018	stainless steel griddle / plaque de cuisson en acier inoxydable	ac
	67600	charcoal tray / support à charbon	ac

x - standard
ac - accessory

x - standaard
ac - accessoires

Item	Onderdeelnr.	Omschrijving	PT600
1	n135-0020p	gietw erk deksel, linkerzijde / Linke Seite des Deckelgussteils	x
2	n385-0129	NAPOLEON-Logo	x
	w 450-0005	borqveren logo / Logohalterung	x
	n510-0002	zw arte siliconen stootrand deksel / Deckelanschlag aus schw arzem Silicon	x
3	n685-0003	temperatuurmeter / Thermometer	x
3a	n051-0002	temperature gauge bezel / monture de mesure de la température	x
4	n010-0477	roestvrijstalen dekselinzetstuk / Deckeleinsatz aus Rostfreistahl	x
5	n325-0030	handgreep deksel / Haubengriff	x
6	n135-0021p	gietw erk deksel, rechterzijde / Rechte Seite des Haubengussteils	x
7	n570-0015	scharnierschroef deksel / Deckeldrehstift	x
8	n010-0178k	kap / Haube	x
9	n570-0008	#8 x 1/2" schroef / Schraube #8 x 1/2 Zoll	x
10	n570-0024	1/4-20 x 1/2" schroef / Schraube 1/4-20 x 1/2 Zoll	x
11	n735-0002	1/4" sluitring / Sicherungsscheibe, 1/4 Zoll	x
12	n520-0019	w armhoudrek / Warmhaltefläche - Warmhaltefläche	x
13	n305-0026	grillroosters – roestvrijstalen / Grillroste - Rostfreistahl	x
14	n305-0027	kookplaat - elk / Anbratplatte	x
15	n590-0141	roestvrijstalen zijrek, rechts / Seitenablage aus Rostfreistahl, rechts	x
16	n120-0007	LUXIDIO-zijrek, eindstop, rechts / LUXIDIO-Endkappe der Seitenablage, rechts	x
17	n570-0076	#8 x 1/2" schroef / Schraube #8 x 1/2" zoll	x
18	n590-0140	roestvrijstalen zijrek, links / Seitenablage aus Rostfreistahl, links	x
19	n120-0006	LUXIDIO-zijrek, eindstop, links / LUXIDIO-Endkappe der Seitenablage, links	x
21	n010-0184	behuizing achterste brander links / Gehäuse des hinteren Brenners links	x
22	n010-0185	behuizing achterste brander rechts / Gehäuse des hinteren Brenners rechts	x
23	n100-0015	achterste brander / Hinterer Brenner	x
24	n200-0019	afscherming tegen vet, brander / Fettschild für den Brenner	x
25	n100-0014	buisbrander links/rechts / Rohrbrenner, links / rechts	x
26	n570-0021	#8 x 1" schroef / Schraube #8 x 1 zoll	x
27	n475-0016	spit, montage / Drehspießhalter	x
28	n570-0019	10-24 x 1/4" schroef / Schraube, 10-24 x 1/4 Zoll	x
29	n450-0009	10-24 moer / Mutter, 10-24	x
30	n010-0423	basis / Grundrahmen	x
31	n710-0043	lekbak / Tropfpfanne	x
32	n160-0006	houder vetkommetje / Halter der Fettschale	x
33	62007	reservevetkommetjes (5 stuks) / Einw eg-Fettschalen (5 Stück)	x
34	n200-0018p	deksel achteraan / Rückw and	x
35	n475-00142s	bedieningspaneel / Bedienbrett	x
36	n380-0009	bedieningsknop, hoofdbrander / Einstellknopf, Hauptbrenner	x
37	n630-0003	ring opsluitveer / Haltefeder für Deckring	x
38	n051-0001	ring bedieningsknop / Deckring für Einstellknopf	x
39	n255-0001	elleboogstuk (90 graden) / 90 Grad Biegung 3/8 Fbis 1/2 Fp	x
40	n530-0012	gasslang / gastoevoerslang /regelaar UK	x
	n345-0004	gasslang / gastoevoerslang NL	x
	n345-0006	gasslang / gastoevoerslang FR	x
	n345-0004	gasslang / gastoevoerslang DE	x
42	n432-0013	buis verdeelstuk met beugels / Verteilerrohr mit Halterung	x
43	n725-0007	klep achterste brander / Ventil, hinterer Brenner	x
	n255-0006	achterste brander, voll. fitting – uiteinde klep / Ventilansxhluss, hinterer Brenner	x
	n720-0045	toevoerbuis achterste brander / Sufuhrrohr, hinterer Brenner	x
	n455-0002	opening achterste brander (nr. 56) / Düse, hinter brenner (#56) 30 mbar	x
	n455-0024	opening achterste brander (nr. 58) / Düse, hinter brenner (#58) 50mbar	x
44	n725-0009	klep hoofdbrander / Ventil, Hauptbrenner	x
	n455-0013	nr.61 opening hoofdbrander / Düse, haupt brenner (#61) 30mbar	x
	n455-0023	nr.65 opening hoofdbrander / Düse, haupt brenner (#65) 50mbar	x

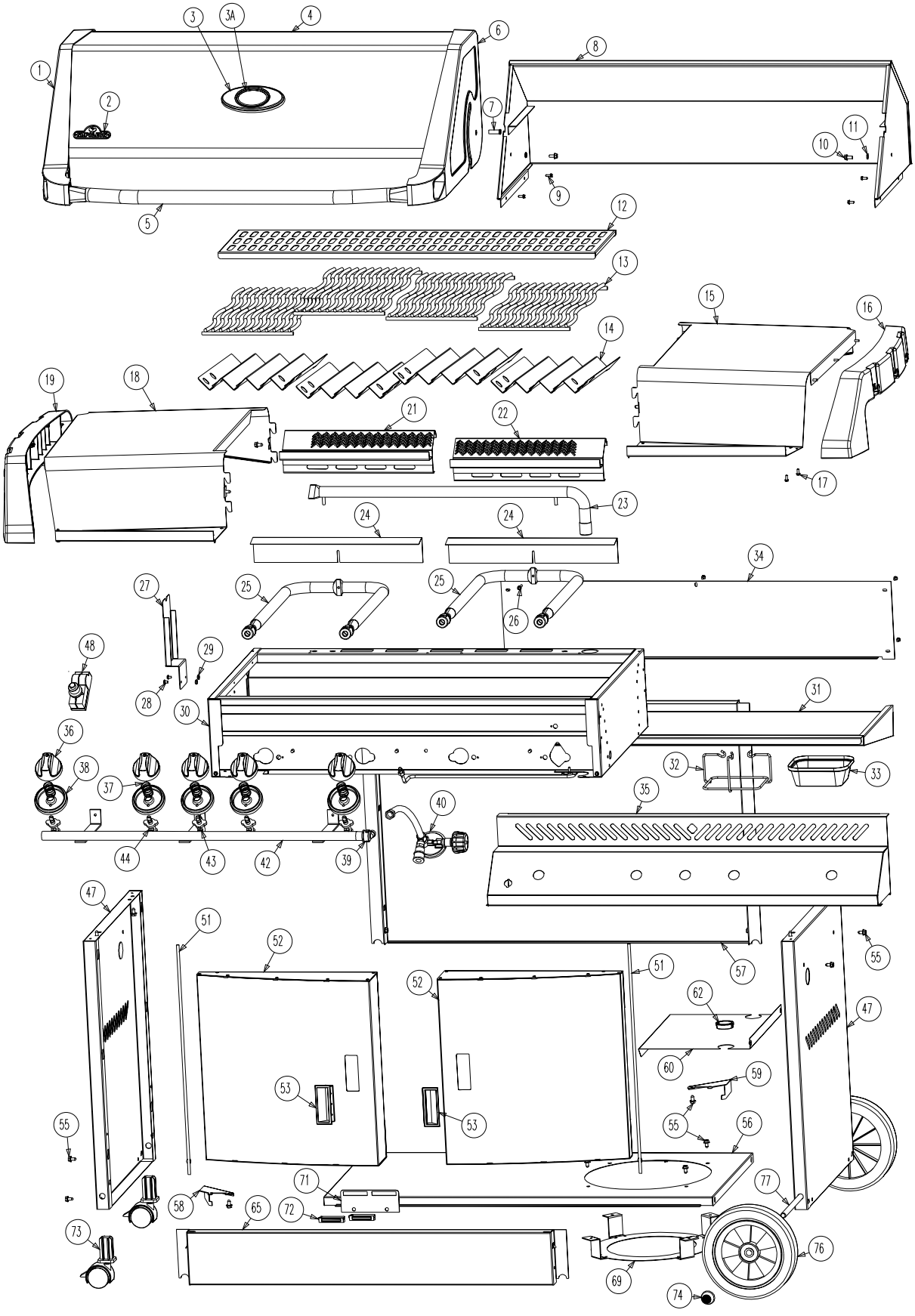
Item	Onderdeelnr.	Omschrijving	PT600
47	n475-0205p	karbehuizing, links/rechts / Wagenumfassung, links / rechts	x
48	n357-0015	elektronische ontsteking,3 vonken / Elektronische Zündung,3-Funken-Zünder	x
	n240-0016	elektrode, buisbrander linker / Rohrbrenner-Elektrode linker	x
	n240-0021	elektrode, buisbrander rechts / Rohrbrenner-Elektrode rechts	x
	n240-0001	elektrode, achterste brander / Elektrode Hinterer Brenner	x
	n350-0054	behuizing – hoofdbrander / Sammelbehälter - Hauptbrenner	x
51	n555-0012	scharnierstang deur / Türscharnierstange	x
52	n010-0426	deur karretje / Wagentür	x
53	n325-0016	inklikbare deurhandgreep / Türgriff	x
55	n570-0026	#14 x 1/2" schroef / Schraube, #14 x 1/2 Zoll	x
56a	n590-0153p	onderste rek / Bodenregal	x
57	n475-0143p	achterste paneel - kar / Wagenrückw and	x
58	n080-0130p	beugel deurstuiter - links / Türstopper - links	x
59	n080-0166p	beugel deurstuiter - rechts / Türstopper - rechts	x
60	n585-0025p	hittescherm / Hitzeschild	x
62	n105-0002	bus klikverbinding / Einsetzbuchse	x
65	n525-0008p	dw arsbalk vooraan/achteraan / Querträger hinten / vorn	x
69	n010-0491p	steun flesring / Flaschenmontageklammern	x
71	n080-0165p	beugel, magneet / Magnethalter	x
72	n430-0002	magnetische sluiting / Magnetverschluss	x
73	n130-0010	zw enkw ieltje / Rolle	x
74	n450-0023	asdop / Achsemutter	x
76	n745-0007	w iel / Rad	x
77	n015-0004	as / Achse	x
	n020-0114	hoofdconstructie - zakje / Packbeutel	x
	n370-0339	spit / Drehspieß-Baugruppe	x
	n555-0008	spitstang / Spießstange	x
	n435-0004	Drehspieß-Baugruppe motor UK	x
	n435-0003	Drehspieß-Baugruppe motor NL,DE,FR	x
	63180	vinyl afdekhoes / Vinylabdeckung	ac
	56018	roestvrijstalen kookplaat / Grillblech aus Rostfreistahl	ac
	67600	bakje houtskool / Holzkohlenkorb	ac

X - Standard ac- accessorie / Z - Zubehör

ARTICOLO	PEZZO N.	DESCRIZIONE	PT600
1	n135-0020p	PARTE LATERALE SINISTRA COPERCHIO	x
2	n385-0129	LOGO NAPOLEON	x
	w 450-0005	FISSAGGIO LOGO	x
	n510-0002	MANIGLIA IN SILICONE NERO COPERCHIO	x
3	n685-0003	MISURATORE DI TEMPERATURA	x
3a	n051-0002	MONTATURA PER TERMOMETRO	x
4	n010-0477	POMELLO IN ACCIAIO INOX COPERCHIO	x
5	n325-0030	MANIGLIA COPERCHIO	x
6	n135-0021p	PARTE LATERALE DESTRA COPERCHIO	x
7	n570-0015	VITE COPERCHIO PIVOT	x
8	n010-0178k	ASSEMBLAGGIO DEL COPERCHIO	x
9	n570-0008	VITE 8 x 1/2"	x
10	n570-0024	VITE 1/4-20 x 1/2"	x
11	n735-0002	RONDELLA A U 1/4"	x
12	n520-0019	GRIGLIA DI RISCLDAMENTO	x
13	n305-0026	GRIGLIE DI COTTURA IN ACCIAIS INOSSIDABILE	x
14	n305-0027	PIASTRA BRUCIATORE SINISTRO / DESTRO	x
15	n590-0141	TAVOLETTA DESTRA IN ACCIAIO INOX	x
16	n120-0007	CAPUCCIO IN LUXIDIO TAVOLETTA LATERALE DESTRA	x
17	n570-0076	VITE 8 x 1/2"	x
18	n590-0140	TAVOLETTA LATERALE SINISTRA IN ACCIAO INOX	x
19	n120-0006	CAPPUCCIO IN LUXIDIO TAVOLETTA LATERALE SINISTRA	x
21	n010-0184	BRUCIATORE INFRAROSSI POSTERIORE - SINISTRO	x
22	n010-0185	BRUCIATORE INFRAROSSI POSTERIORE - DESTRO	x
23	n100-0015	BRUCIATORE POSTERIOREXX	x
24	n200-0019	PLACCA DEL FORNO	x
25	n100-0014	BRUCIATORE SINISTRO/DESTRO PRINCIPALE	x
26	n570-0021	VITE 8-32 x 3/4"	x
27	n475-0046	SUPPORTO PER IL GRILL	x
28	n570-0019	VITE 10-24 x 1/4"	x
29	n450-0009	DADO n. 10-24	x
30	n010-0423	BASE	x
31	n710-0043	SGOCCIOLATOIO	x
32	n160-0006	VASSOIO PER RACCOLTA GRASSO	x
33	62007	VASSOI IN SOSTITUTZIONE (5 PEZZI)AC	x
34	n200-0018p	COPERCHIO POSTERIORE	x
35	n475-00142s	PANNELLO DI CONTROLLO	x
36	n380-0009	PULSANTE DI CONTROLLO BRUCIATORE	x
37	n630-0003	INCASTONATURA PER MONTANTE	x
38	n051-0001	MONTANTE DEL PULSANTE COMANDO	x
39	n255-0001	ANGOLO A 90° (3/8 F to 1/2 FP)	x
40	n345-0005	TUBO FLESSIBILE DELL'APPROVVIGIONAMENTO DI GAS	x
42	n432-0013	COLLETTORE	x
43	n725-0007	VALVOLA POSTERIORE DEL BRUCIATORE	x
	n255-0006	RACCORDO COMPLETO VALVOLA BRUCIATORE POSTERIORE	x
	n720-0045	TUBO DI RIFORNIMENTO POSTERIORE DEL BRUCIATORE	x
	n455-0002	BOCCA DEL BRUCIATORE POSTERIORE (30MBAR)	x
44	n725-0009	VALVOLA PRINCIPALE DEL BRUCIATORE	x
	n455-0013	BOCCA DEL BRUCIATORE PRINCIPALE (30MBAR)	x
47	n475-0205p	PANNELLO PER CARRELLO SINISTRO/DESTRO	x
48	n357-0015	ACCENDIONE ELETTRONICA-3 SCINTILLE	x
	n240-0016	DI SINISTRA ELETTRODO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE	x
	n240-0021	DESTRA ELETTRODO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE	x

ARTICOLO	PEZZO N.	DESCRIZIONE	PT600
	n240-0001	ELETTRODO DEL BRUCIATORE POSTERIORE	x
	n350-0054	SCATOLA COLLETTORE-BRUCAITORE PRINCIPALE	x
51	n555-0012	ASTA PORTELLO PIVOT	x
52	n010-0426	PORTELLO CARRELLO IN ACCIAIO INOSSIDABILE	x
53	n325-0016	PIGNONE A PRESSIONE PER PORTELLO	x
55	n570-0026	VITE 14 x 1/2"	x
56a	n590-0153p	TAVOLETTA INFERIORE	x
57	n475-0143p	PANNELLO DI CHIUSURA FRONTALE PER CARRELLO	x
58	n080-0130p	FERMO PORTS - SINISTRO	x
59	n080-0166p	FERMO PORTS - DESTRO	x
60	n585-0025p	PARA-CALORE PP	x
62	n105-0002	BOCCOLA A PRESSIONE	x
65	n525-0008p	BARRA TRAVERSALE POSTERIORE	x
69	n010-0491p	SUPPORTO PER BOMBOLA P P	x
71	n080-0165p	SUPPORTO MAGNETICO	x
72	n430-0002	BLOCCO MAGNETICO	x
73	n130-0010	ROTELLA – UNITA'	x
74	n450-0023	PROTEZIONE DELL'ASSE	x
76	n745-0007	RUOTA (UNITA')	x
77	n015-0004	ASSE	x
	n020-0114	SACCHETTO ACCESSORI PER MONTAGGIO	x
	n370-0339	KIT PER SPIEDO	x
	n555-0008	SPUTO ROD DI ROTISSERIE	x
	n435-0004	MOTORE DI ROTISSERIE	x
	63180	COPERCHIO IN VINILE	ac
	56018	GRIGLIA IN ACCIAIO INOX	ac
	67600	VASSOIO PER CARBONELLA	ac

x - standard ac - accessori


1
2
3
3A
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
21
22
23
24
24
25
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
42
43
44
47
48
51
51
52
52
53
53
55
55
55
56
57
58
59
60
62
65
69
71
72
73
74
76
77